

AZIENDE E VINI ESTERI

Francia – Di generazione in generazione: Château Saint-Martin in Provenza

By [Paolo Valente](#)Posted on 16 ottobre 2018 - Questo articolo è stato letto **2.0K** volte.

Un castello del diciottesimo secolo fatto costruire da Joseph de Villeneuve, Baron de Bargemon, per donarlo a sua figlia. Una stessa famiglia che dal 1740 lo tramanda, di generazione in generazione, alla parte femminile della casata. Una tenuta di 100 ettari di boschi e vigneti, condotta in agricoltura ragionata, dove trovano dimora i vitigni tradizionali della Provenza. Un Domaine che dal 1955 si può fregiare, per decreto ministeriale, del titolo di “Cru Classé de Provence” assegnato solo a poche tenute per la qualità dei suoli e per il

savoir-faire.

Tutto questo è **Château Saint-Martin**.

Ci troviamo a Taradeau, nel dipartimento del Var, al centro della Provenza, la regione francese che affaccia sul mar Mediterraneo patria di rinomate località turistiche quali Cannes, Saint-Tropez, Antibes, solo per citarne alcune. In linea d'aria siamo a poco più di una ventina di chilometri dal mare.

Siamo al confine tra due delle tre zone geologiche che compongono la Provenza, nelle due aree di particolare interesse per la viticoltura che garantiscono caratteristiche di elevata qualità ai vini. Vini che, seppure prodotti sia nelle versioni bianche che rosse, trovano nel rosato la vera essenza della Provenza enologica.



Oggi alla guida di Château Saint Martin c'è Adeline de Barry che, dopo un'esperienza americana con Moët-Hennessy, nel 1984 ne ha preso le redini.

La tenuta vitivinicola ha una produzione che si attesta tra le 150.000 e le 200.000 bottiglie; i vitigni coltivati sono, per i vini bianchi, Ugni Blanc, Clairette et Rolle, per i vini rossi

Mourvèdre e Cabernet Sauvignon mentre vengono utilizzati sia per i rossi che per i rosati i vitigni Tibouren, Grenache, Syrah, Cinsault e Carignan.

LA DEGUSTAZIONE

Abbiamo avuto occasione di assaggiare, guidati dalla gentilezza e dalle spiegazioni di Adeline alcuni vini:

AOP Cassis – Blanche 2016

Da uve Ugniblanco, Marsanne, Sauvignon, Clairette e Bourboulenc un vino che unisce freschezza e sapidità a una struttura di tutto rispetto. Sentori di frutta matura a polpa gialla e di fiori freschi trovano, in bocca, il calore della nota mielata. Ottimo in abbinamento con secondi di pesce leggermente salsati.



AOP Côte de Provence – N° 2 Rosé 2017

Un assemblaggio di vitigni Tibouren, Grenache, Cinsault, Syrah e Carignan per un vino che Adeline definisce “simpatico”. Un vino dalle delicate note fruttate ottimo come aperitivo o in accompagnamento a semplici piatti estivi.



Cru Classé – Eternelle Favorite 2017

Realizzato prevalentemente con uve Tibouren, vitigno che corrisponde al nostro Rossese di Dolceacqua, questo vino dal delicato color rosa tenue è dedicato al piacere della donna. Vino raffinato e sottile caratterizzato dalle note olfattive varietali che spaziano tra aromatici sentori di fiori e frutta di colore rosa, sentori che si ritrovano in bocca arricchiti da sensazioni di frutta esotica matura. Un vino da abbinare a piatti di cucina gourmet.



Côtes du Rhône AOP – Lucien 2016

Prodotto con vitigni tipici del Rodano, Grenache noire e Syrah, questo vino colpisce per le note fruttate e speziate. La buona struttura e la lunghezza di bocca, unite a tannino e freschezza equilibrati, ne fanno un vino con un buon potenziale di invecchiamento.

Una piccola curiosità: le etichette, semplici ma delicate e simpatiche, sono ideate dal marito di Adeline, Renaud.

I vini di Château Saint-Martin sono distribuiti in Italia da Containers MTV/Vini di Francia www.vinidifrancia.it

RELATED ITEMS: [PROVENZA](#), [CHATEAU SAINT MARTIN](#), [FRANCIA](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/francia-di-generazione-in-generazione-chateau-saint-martin-in-provenza/>