TAMARY

CÔTES DE PROVENCE

2023

P. 04
LA PROVENCE, BERCEAU VINICOLE MONDIAL

P. 06
UN DOMAINE PROVENÇAL DISCRET, NICHÉ DANS LES COLLINES DE LA LONDE

P. 08
DES PROPRIÉTAIRES FAMILIAUX POUR UNE AVENTURE DE TRÈS LONG TERME

P. 12
UN VIGNOBLE RESTRUCTURÉ ET AGRANDI

P. 14
RESPECTER L'HOMME ET LA NATURE : UN SOUCI DE TOUS LES INSTANTS

P. 16
LES VINS DE DOMAINE DE TAMARY
DOMAIN DE TAMARY 18
CROC DU DIABLE TAMARY 20
DOMAINE DE TAMARY BLANC 22

La Méditerranée, les Alpes. Entre ces deux merveilles de la nature, une troisième, façonnée par l'homme : le vignoble provençal. Ses vignes radieuses, gorgées de soleil, s'étendent sur 200 kilomètres à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une partie des Alpes-Maritimes. Sous le soleil du Midi, le paysage est à couper le souffle. En posant le pied dans les vignes, il flotte un air de vacances. C'est sans doute pour cela que le raisin y est si beau et que ses vins sont si bons. L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares sur 3 départements : le Var, les Bouches-du-Rhône et une commune dans les Alpes-Maritimes qui regroupent 84 communes.

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est.

Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures où est niché le Domaine de Tamary. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un mais plusieurs types de Côtes de Provence. Chacun a sa personnalité géologique et climatique. Huit bassins de production composent l'appellation : la Bordure Maritime, Notre-Dame des Anges, le Haut Pays, le Bassin du Beausset, la montagne Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. L'histoire de Tamary s'écrit à La Londe.

LA PROVENCE

BERCEAU VINICOLE MONDIAL

La Provence est liée à la mer, à la pierre, au mistral, au soleil... et au vin ! Ce n'est donc pas un hasard si la Provence, cette Provincia Romana, a été le berceau de la viticulture en France.

UN DOMAINE PROVENÇAL DISCRET

NICHÉ DANS LES COLLINES DE LA LONDE

Face à la mer, au milieu des vignes et au sud-ouest du massif des maures, le domaine de Tamary se situe sur le terroir de la Londe-les-Maures. Ce petit village du littoral varois, depuis toujours viticole, bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles et d'un sol schisteux d'une grande richesse. Traversé par le ruisseau du lieu-dit « Tamary » confluent du Maravenne la propriété viticole est située au cœur d'une nature luxuriante.

Niché dans les collines de La Londe et entouré d'oliviers millénaires, le Domaine de Tamary jouit d'un emplacement géographique unique et d'une sélection de cépages parfaitement maîtrisée : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre et Rolle. Ici les maitres mots sont le respect du terroir et des hommes qui le façonnent. Le vignoble d'un seul tenant n'a pour seuls voisins que les sangliers sauvages qui peuplent les bois environnants.

Au Domaine de Tamary, on travaille le vin de façon résolument moderne tout en prenant soin de l'environnement exceptionnel qui l'entoure et de la longue tradition viticole Provençale. Entouré des plus grands crus pour n'en citer que quelques-uns : Château Sainte Marguerite, Domaine Saint-André de Figuière et les Domaines d'Ott, en toute quiétude, on vient à Tamary pour se ressourcer dans le calme et l'écrin de verdure préservé qui l'entoure.

ORIGINES

FRANCE

Arrivés sur la pointe des pieds, la Famille Ladreit de Lacharrière, dont le rêve était d'acquérir un rosé de Provence, est tombée amoureuse de ce lieu exceptionnel à l'abri des regards dans lequel la nature semble vouloir reprendre ses droits.

Depuis le début de l'année 2023, elle écrit de grandes ambitions pour Tamary dans le respect du formidable travail de restructuration effectué par les anciens propriétaires : Fréderic Salin (négociant bordelais) et Jean-Luc Zuger (propriétaire du Château Malescot), ce dernier restant associé.

Leur objectif : d'ici 2030, le domaine de Tamary sera l'une des plus grandes marques de vin des Côtes de Provence, en proposant – partout dans le monde – des vins de terroir de bon rapport qualité-prix.

DES PROPRIÉTAIRES FAMILIAUX

POUR UNE AVENTURE DE TRÈS LONG TERME

Le Domaine de Tamary a été acquis par la Famille Ladreit de Lacharrière en 2023. Connaissant bien la région et ayant d'ores et déjà un domaine viticole en Ardèche dont ils sont originaires, ils ont souhaité trouver une pépite sur les terres de Provence afin de produire un rosé digne de ce nom. Tombés amoureux de ce petit vallon de verdure, ils décident de l'acquérir auprès de deux personnalités du vin : le négociant Frédéric Salin et Jean-Luc Zuger propriétaire du Château Malescot à Margaux qui détenaient la propriété depuis 2009. Ce dernier reste associé à la Famille de Lacharrière.

Les Ladreit de Lacharrière se placent dans la continuité du magnifique travail de restructuration des vignes et du caveau effectué ces dernières années avec l'ambition de toujours accentuer la qualité du vin et de distribuer partout dans le monde ce vin de terroir et de qualité.

Pour veiller sur les vins, ils continuent à faire appel à Gilles Pouget, directeur technique de Château Malescot, accompagné de Christophe Albertini, chef de culture, qui prend soin du vignoble de 29 hectares toute l'année.

> *Connaissant bien la région et souhaitant permettre à ma famille d'accompagner un terroir d'exception, j'ai été séduit par cette propriété exceptionnelle à l'abris de tout regard et où la nature reprend ses droits.*
>
> Marc Ladreit de Lacharrière

“Tout l’enjeu est maintenant d’écrire une nouvelle page d’histoire pour Tamary en en faisant l’une des grandes marques de Côte de Provence.”

Marc Ladreit de Lacharrière

UN VIGNOBLE RESTRUCTURÉ ET AGRANDI

ACQUISITION, PLANTATION DE VIGNES, CHAI, TECHNOLOGIE À LA POINTE

Un nouveau souffle dynamise la propriété de Tamary. Un chai a été construit, exclusivement composé de cuves en béton thermorégulées et équipé de trois pressoirs et d'un système de refroidissement ultra moderne garantissant une meilleure maitrise des matières premières.

A la vigne, il a été replanté 17 hectares de vignes supplémentaires permettant de passer de 10 à 27 hectares en production. Deux nouveaux hectares ont été acquis en 2023. Les principaux cépages travaillés sur le domaine sont : le grenache, le cinsault, la syrah, le mourvèdre ainsi que le rolle.

Le vignoble, planté sur un terroir à dominante de schiste sec, demande la plus grande des attentions avec l'ajout régulier de matière organique (fumier...) afin de recréer un sol complexe toujours sans l'utilisation d'engrais chimiques.

Au Domaine de Tamary, on privilégie le parcellaire tout en vérifiant le rendement de chaque parcelle d'une année sur l'autre. Les vendanges se déroulent tranquillement et de préférence la nuit, la température nocturne permettant de manipuler les grappes plus facilement ce qui évite le danger de fermentation. L'idée est de ramasser les raisins les plus frais possible. Les vendanges commencent à 3h du matin jusqu'à 9-10h. Toutes les étapes de la vinification se déroulent par gravité grâce à la disposition du terrain ce qui permet de diminuer l'utilisation de pompes.

Il faut compter 9-11 jours de vendanges étalées sur un mois. Domaine avant-gardiste, une station d'épuration a également été construite à Tamary afin de récupérer les eaux usées et anticiper dès lors leur traitement, toujours dans le respect de la nature environnante.

Toutes les conditions sont aujourd'hui réunies pour produire un excellent rosé tout en pratiquant une production agricole respectueuse des hommes et de la terre.

RESPECTER L'HOMME ET LA NATURE

UN SOUCI DE TOUS LES INSTANTS

Le passage en haute valeur environnementale :
une priorité absolue pour Domaine de Tamary.

Au Domaine de Tamary, le développement durable est au cœur des priorités. L'objectif étant de s'engager dans une démarche responsable en choisissant de développer une viticulture durable et une production agricole respectueuse des hommes et de la terre. La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est la priorités de Domaine de Tamary.

Produit en lutte raisonnée, les désherbants sont bannis et le travail des sols favorisées. Une parcelle est dédiée aux expérimentations, on ne traite pas, on laisse la nature s'exprimer et l'on s'amuse à tester de nouvelles choses pour toujours aller plus loin.

Les eaux usées et les eaux de lavage phytosanitaire sont traitées grâce aux différents bassins, les bacs de rétention remplis de boues déshydratées sont récupérés et acheminés vers le centre agréé qui se charge de déshydrater ces dernières.

Au Domaine de Tamary l'équipe travaille en harmonie avec la nature. Elle ne la contraint pas, elle l'accompagne, en tenant compte du cycle naturel des saisons et en respectant l'équilibre de chaque plante dans son environnement. Par exemple, pour combattre certains prédateurs de la vigne le Domaine de Tamary a installé des nichoirs à Chauve-Souris meilleur allié naturel... Cette démarche privilégie la vie et la pérennité de notre écosystème.

Au-delà de la vigne il y a aussi les hommes qui incarnent Tamary avec un soin particulier apporté vis-à-vis de leur santé et de la bienveillance régnant dans les équipes.

> *Au Domaine de Tamary le respect de l'Homme et de la nature est au cœur de toutes les préoccupations.*
>
> Marc Ladreit de Lacharrière

LES VINS DE TAMARY

Idéalement flanqué sur les côteaux du massif des Maures, niché un écrin verdoyant d'oliviers et traversé par le ruisseau Tamary, le Domaine de Tamary jouit d'un encépagement de premier plan avec ses rangs de vieilles vignes enracinées dans des sols de schiste sec millénaires. Il produit des vins modernes qui plongent leurs racines dans le terroir de La Londe et l'histoire de la Provence.

Soucieux de préserver la biodiversité régionale et la qualité des sols, les engrais chimiques sont prohibés et les sols travaillés avec la plus grande attention. Le Domaine puise ainsi dans cette nature précieuse et préservée toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale et son inspiration pour créer, entre tradition et innovation, des vins magnifiques.

DOMAINE DE TAMARY

VIN ROSÉ

Le vins rosé Domaine de Tamary provient de vieilles vignes de la propriété, enracinées profondément dans des sols de schistes, plantées sur des côteaux disposant d'un ensoleillement optimal.

Au regard, le vin présente une jolie robe d'un rose pâle, limpide et claire.

Le nez est expressif et révèle des arômes de fleurs blanches, mirabelles, citrons, de pêches de vigne, abricots et amandes blanches.

En bouche, ce vin propose une jolie palette de saveurs. Une tendre fraicheur souligne le gras, la longueur et la finesse.

TOUT SAVOIR SUR NOTRE VIN

APPELLATION
Côtes de Provence AOC

COMMUNE
La Londe-les-Maures

CÉPAGE
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

TERROIR
Dominante de Schistes & de roches cristallines

VENDANGES
Mécanique

VINIFICATION
Macération pré-fermentaire
Pressurage direct. Stabulation à froid
Vinification basse température

PRODUCTION
90 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION
Œil
Rose «Pétale de rose», pâle et limpide
Nez
Délicat et fruité avec des senteurs de pêche et d'agrumes
Bouche
Minérale, structurée, et équilibrée avec une finale longue et soyeuse

ACCOMPAGNEMENTS
Fruits de mer, poissons, viandes blanches et grillades

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION RECOMMANDÉE
Servir entre 10 et 12°C

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ
15 € TTC

DOMAINE DE TAMARY – BLANC

VIN BLANC

Un accord parfait entre le sémillon et le vermentino. Son nez en contrepoint se fait discret, net et pur. C'est en bouche qu'il se libère. Sa belle acidité souligne le gras et sa fraîcheur. Son équilibre révèle finesse et longueur.

TOUT SAVOIR SUR NOTRE VIN

APPELLATION
Côtes de Provence

COMMUNE
La Londe-les-Maures

CÉPAGE
Sémillon & Rolle

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans

TERROIR
Dominante de schiste et Quartz

VENDANGES
Éraflée

VINIFICATION
12 à 24 heures de macération dans le pressoir, sous carbo-glace
Stabulation 72 heures à froid
Vinification à basse température
Levurage

PRODUCTION
5 300 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION
Œil
Jaune pâle avec de très légers reflets d'un vert anisé, limpide et brillante
Nez
Notes d'agrumes et de fleurs
Bouche
Ronde, ample et structurée avec une finale saline

ACCOMPAGNEMENTS
Viandes rouges grillées ou bouillies, canard, tournedos de bœuf, poêlée de légumes, fromages à pâte dure

ANNÉE & TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION RECOMMANDÉE
Potentiel de garde : 3 ans
Servir entre 10 et 12°C

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ
21,5 € TTC

CROC DU DIABLE DE TAMARY

VIN ROSÉ

Avec une robe aux nuances rosées, ce vin présente des notes gourmandes de fruits jaunes et de fruits rouges finement épicés et poivrés. Quelques notes florales (rose, aubépine) ainsi qu'une pointe de menthe fraîche viennent rehausser le tout. La bouche est ronde, gourmande et gouleyante.

« Les notes fruitées, encore bien présentes en fin de bouche, lui confèrent une finale longue et agréable.

TOUT SAVOIR SUR NOTRE VIN

APPELLATION
Côtes de Provence AOC

COMMUNE
La Londe-les-Maures

CÉPAGE
Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren, Syrah, Rolle

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans

TERROIR
Schistes, Gypse, Porphyre

VENDANGES
Mécanique

VINIFICATION
Macération pré-fermentaire
ou pressurage direct
Stabulation à froid
Vinification basse température
Levurage

PRODUCTION
60 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION
Œil
Rose « Lait de rose » pâle et limpide
Nez
Complexe et fruité avec des senteurs de fruits jaunes et rouges
Bouche
Ronde, gouleyante et équilibrée

ACCOMPAGNEMENTS
Charcuterie, tapenade, rillettes de poisson, crevettes, couscous, curry, aïoli

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION RECOMMANDÉE
Servir entre 10 et 12°C

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ
8,5 € TTC

Un joli bois de pin tout étincelant de lumière dégringole devant moi jusqu'au bas de la côte.
À l'horizon, les alpilles découpent leurs crêtes fines... pas de bruit.
À peine, de loin en loin, un son de fifre, un courlis dans les lavandes, un grelot de mules sur la roule... tout ce beau paysage provençal ne vit que pour la lumière.

Alfonse Daudet, *Les lettres de mon moulin*

TAMARY

CÔTES DE PROVENCE