

DOSSIER DE PRESSE



DOMAINE DE  
**TAMARY**







“

La Provence dissimule ses  
mystères derrière leur évidence.

Jean Giono, natif de Manosque en Provence

”



# 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.

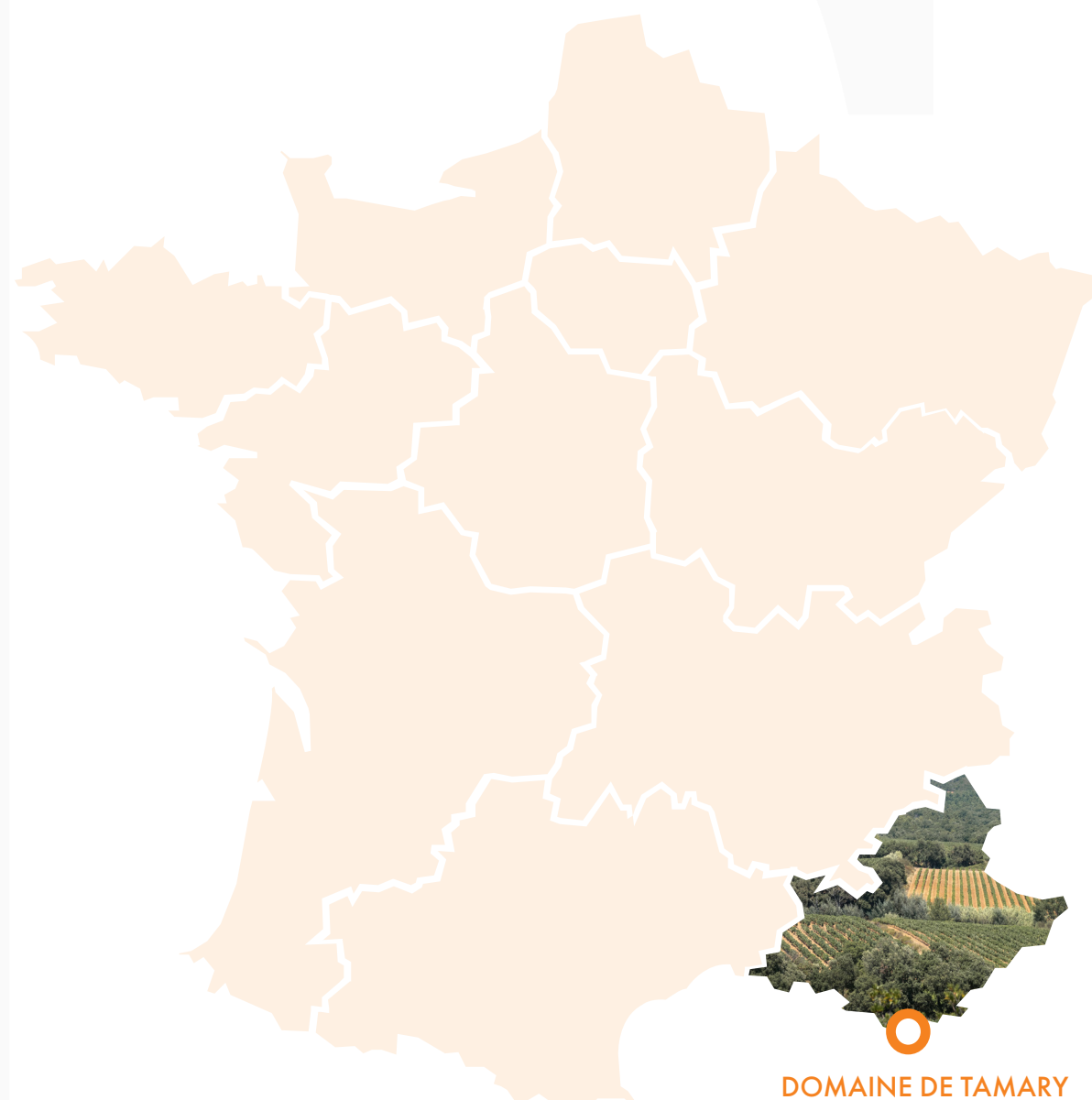
La Méditerranée, les Alpes. Entre ces deux merveilles de la nature, une troisième, façonnée par l'homme : **le vignoble provençal**. Ses vignes radieuses, gorgées de soleil, s'étendent sur 200 kilomètres à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une partie des Alpes-Maritimes. Sous le soleil du Midi, le paysage est superbe. C'est sans doute pour cela que le raisin y est si beau et que ses vins sont reconnus.

Le terroir de l'appellation **Côtes de Provence**, localisée sur 84 communes, est particulièrement singulier et propice au vin. Dans ce pays varié, à la géologie complexe, deux grands ensembles se distinguent : 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 de l'appellation 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** et celui de l'**Estérel**. Cet ensemble 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 donc cette 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 du Domaine de Tamary s'écrit à La Londe...

## ORIGINE FRANCE





# UN DOMAINE PROVENÇAL DISCRÉT

## 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. Traversée 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, Rolle et Tibouren, un cépage local. Ici les maîtres mots sont le respect de la nature, du terroir et des hommes qui le façonnent.

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**. On vient donc au Domaine de Tamary pour profiter de son écrin de verdure préservé, de son calme et pour déguster ses grandes cuvées.











# 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. Déjà propriétaires d'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 Ladreit 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 accroître 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'abri de tout regard 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 faisant  
l'une des grandes marques  
de Côtes de Provence.

Marc Ladreit de Lacharrière

”



# UN VIGNOBLE RESTRUCTURÉ ET AGRANDI

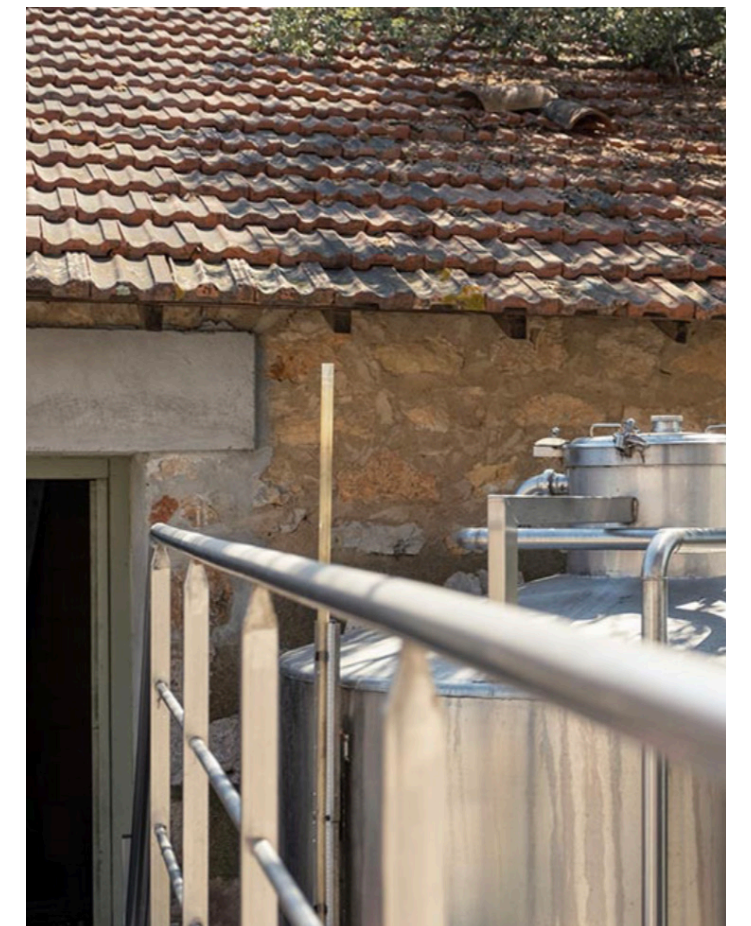
## ACQUISITION, PLANTATION DE VIGNES, CHAI, TECHNOLOGIE À LA POINTE

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 maîtrise des matières premières.

À 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 recupérer 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 LA NATURE ET L'HOMME

## UN ENGAGEMENT DURABLE

La Certification HVE : première étape  
de nos objectifs environnementaux.

Au Domaine de Tamary, le développement durable est au cœur des priorités. L'un des objectifs est de s'inscrire 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 un véritable engagement du Domaine de Tamary.

Une parcelle est dédiée aux expérimentations, on ne traite pas, on laisse la nature s'exprimer et l'on essaie de nouvelles techniques dans un souci permanent d'innovation.

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 à leur bien-être au travail et à la cohésion de l'équipe.



“

*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 DU DOMAINE 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 de Tamary 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.



# CUVÉE DOMAINE DE TAMARY

## ROSÉ

Le cuvée rosé du 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 saumoné, limpide. Le nez est expressif et révèle des arômes de pêche de vigne, abricot et amande blanche. En bouche, ce vin propose une jolie palette de saveurs. Une tendre fraîcheur souligne **le gras, la longueur et la finesse**.



## TOUT SAVOIR SUR NOTRE VIN

### APPELLATION

Côtes de Provence AOC

### COMMUNE

La Londe-les-Maures

### CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah,  
Sélection de Vieilles Vignes

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### TERROIR

Dominante de Schistes  
et roches cristallines

### VENDANGES

Mécanique

### VINIFICATION

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

### PRODUCTION

35 000 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Œil

Limpide, habillée d'une séduisante robe saumoné

#### Nez

Expressif et fruité aux notes de pêche vivifié par un zeste d'agrumes

#### Bouche

Ample, équilibrée et fruitée qui conserve une jolie fraîcheur jusqu'à la finale

### ACCOMPAGNEMENTS

Fruits de mer, Saumon ou poisson à chair blanche délicatement cuisiné

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

#### RECOMMANDÉE

Servir entre 10 et 12°C



# CUVÉE DOMAINE DE TAMARY

## BLANC

La cuvée Blanc du Domaine de Tamary jouit d'un assemblage précis et parfaitement maîtrisé. Entre richesse aromatique, tension minérale et longueur en bouche, la cuvée Blanc du Domaine de Tamary s'inscrit comme un grand blanc gastronomique.

Un accord **parfait** entre le Rolle et le Sémillon ! Son nez en contrepoint se fait précis, net et pur. En bouche il est **libéré**. Son équilibre se tient entre sa **richesse aromatique** et sa **finale minérale**.



## TOUT SAVOIR SUR NOTRE VIN

### APPELLATION

Côtes de Provence

### COMMUNE

La Londe-les-Maures

### CÉPAGE

Rolle, Sémillon, Clairette

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

### TERROIR

Dominante de schiste et Quartz

### VENDANGES

Éraflée

### VINIFICATION

Stabulation à froid  
Vinification basse température

### PRODUCTION

7 500 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Œil

Jaune pur et profond

#### Nez

Exaltant, sans réserve de notes de fleurs et de fruits mûrs

#### Bouche

Expressive, sur le fruit avec du gras. L'association réussie entre intensité et fraîcheur.

### ACCOMPAGNEMENTS

Poisson noble en sauce ou avec un joli fromage affiné

### ANNÉE & TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION RECOMMANDÉE

Servir vers 12°C



# LES TERRASSES DE TAMARY

## ROSÉ

La cuvée Les Terrasses de Tamary est le rosé de Provence par excellence. Sa fraîcheur et sa gourmandise font de cette cuvée le partenaire idéal des apéritifs.

Avec une robe aux **nuances saumonées**, 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, Syrah, Mourvèdre, Tibouren

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

### TERROIR

Schistes, Gypse, Porphyre

### VENDANGES

Mécanique

### VINIFICATION

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

### PRODUCTION

83 000 bouteilles

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Œil

Robe rose saumoné séduisante

#### Nez

Franc, expressif et fruité aux notes de nectarines, réhaussé de nuances épicées

#### Bouche

Généreuse et gourmande qui associe abricot et petits fruits rouges

### ACCOMPAGNEMENTS

Grillades, brochette de gambas ou de poisson, planches apéritives

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

#### RECOMMANDÉE

Servir à 10°C





“

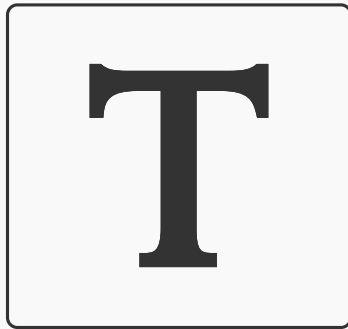
*Un joli bois de pin tout étincelant de lumière dégringole devant moi jusqu'au bas de la côte. À l'horizon, les alpilles découpent leurs crêtes fines... pas de bruit.*

*À peine, de loin en loin, un son de fifre, un courlis dans les lavandes, un grelot de mules sur la route... tout ce beau paysage provençal ne vit que pour la lumière.*

Alfonse Daudet, Les lettres de mon moulin

”





DOMAINE DE  
**TAMARY**

