



Terroir

LE VIGNOBLE

Un Terroir Remarquable

Aux origines, quelques parcelles plantées en 1851, le vignoble Font du Broc est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus beaux vignobles de Provence. Tiré du vieux Provençal, le nom du domaine « Font » – la source – et « Broc » – la cruche –, est une promesse de fertilité pour les terres qui l'entourent. Font du Broc est le domaine fondateur des vignobles Massa. Érigé sur les hauteurs varoises, entre l'Estérel et le Golfe de Saint-Tropez ce domaine est paré d'une végétation luxuriante d'où s'exhalent les parfums de Provence. Non loin de la bordure maritime, Font du Broc s'étend sur une centaine d'hectares où s'épanouissent en parfaite symbiose chevaux, oliviers et vignes.

LE TERROIR

Rare et Remarquable

Le Domaine de Font du Broc s'étend sur une centaine d'hectares aménagés en restanques, dont trente sont plantés de vignes. Sur ces terres qui jouissent d'une situation remarquable et d'un terroir rare, l'un des meilleurs de l'appellation, les ceps puisent la puissance nécessaire au développement des qualités organoleptiques du raisin.

LE SOL

Élément clef d'un terroir

Le Château Font du Broc jouit d'une situation remarquable, au cœur d'un terroir rare – l'un des meilleurs de l'appellation – sur une zone de confrontation géologique où se marient les sols argilo-calcaires des Alpes et ceux volcaniques des Maures.

En outre, le terrain a conservé, en souvenir de la mer qui y régnait jadis, une roche calcaire dite coquillée. Ces concrétions présentent des cavités permettant aux racines des vignes de s'insérer directement dans la roche, améliorant ainsi la minéralité du vin.

LE CLIMAT

Méditerranéen

Exposé sud-est, à 110 mètres d'altitude et face à la mer, le Domaine bénéficie de la clémence du climat méditerranéen. Dominant la baie de Saint-Raphaël, il profite de la douceur de la brise marine en hiver et, en été, des bienfaits du mistral qui maintient les raisins dans un état sanitaire parfait jusqu'à leur maturité.

Enfin, la faible amplitude thermique jour / nuit et les saisons peu marquées sont des conditions idéales pour la culture de la vigne, qui donne alors des fruits sucrés et juteux, aptes à devenir des vins à la hauteur des exigences du propriétaire. AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Agriculture Bio

Développement Durable

L'agriculture biologique délaisse engrais chimiques, pesticides de synthèse, désherbants, hormones et autres manipulations génétiques au profit de méthodes naturelles comme le labour, l'emploi de fertilisants organiques, l'enherbement maîtrisé et les traitements à base de bouillie bordelaise. Au Château Font du Broc, l'agriculture biologique, acquise en 2013, est une philosophie de vie, étayée par une viticulture traditionnelle respectueuse de l'environnement.

Depuis toujours, l'équipe entretient le vignoble en suivant les techniques traditionnelles comme : L'optimisation du travail du sol et l'enherbement ; le broyage des sarments et le fumier produit par les chevaux de l'Élevage apportent aux ceps les compléments nécessaires.

Des Vignes Épanouies

Bien qu'une large palette de cépages soit susceptible d'apprécier les conditions climatiques, géologiques et géographiques du Domaine, Sylvain MASSA a sélectionné les variétés traditionnelles des Côtes de Provence pour s'épanouir dans l'extraordinaire terroir du Château Font du Broc.



Cépages

LA SYRAH

Arômes puissants et épicés

Son origine a longtemps enflammé les discussions des connaisseurs. Aujourd'hui, les études très sérieuses des chercheurs californiens et de l'E.N.S.A.-I.N.R.A. de Montpellier, ont affirmé avec certitude que l'origine de ce cépage est rhodanienne. C'est le raisin de référence des grands Crus de la Vallée du Rhône et de Provence. Ce cépage, apprécié pour ses arômes de petits fruits rouges et noirs, donne naissance à des vins aromatiques denses et aptes à la garde. Il intervient à 40% dans la composition des vins rouges Château Font du Broc, et leur confère des arômes de petits fruits noirs (mûre et myrtille), de chocolat, d'épices et de vanille

LE MOURVÈDRE

Typique des bords de la Méditerranée

Ce cépage rouge d'origine espagnole, typique des vins méditerranéens, s'épanouit dans les terroirs chauds et ensoleillés qui font face à la mer ; on dit d'ailleurs de ce cépage qu'il se plaît « les pieds dans l'eau et la tête au soleil ». Ses grappes sont moyennes avec de petites baies sphériques bleutées à pellicule ferme. Donnant des vins charpentés, aux tanins fins et aux parfums de violette et de fruits noirs, le mourvèdre est particulièrement apte au vieillissement au cours duquel il développe des notes caractéristiques de tabac et d'épices.

LE CABERNET-SAUVIGNON

Structure tannique équilibrée

Croisement entre un sauvignon blanc et un cabernet franc, ce cépage bordelais est l'une des plus nobles des variétés françaises. Implanté en Provence au XIXe siècle, il est aujourd'hui le second cépage de cuve noir le plus répandu dans le monde. Ses petites grappes à petites baies couleur d'ardoise produisent un raisin donnant des vins puissants, très colorés et riches en tanins, développés par le vieillissement. Ce cépage, à la structure tannique charnue et équilibrée, prend tout son potentiel lors du passage en barrique et est favorisé pour l'élaboration de vins de garde.

LE GRENACHE

Gourmandise et générosité aromatique

Originaire d'Espagne, le grenache noir est un cépage bien connu des épicuriens. Gourmandise, générosité aromatique, rondeur en bouche... Ses nombreux atouts lui ont valu de se répandre

rapidement dans les pays producteurs de vins, et plus particulièrement sur l'ensemble du pourtour méditerranéen puisque il s'adapte idéalement aux sols secs et se montre particulièrement résistant à la sécheresse. Pendant la macération, le grenache développe des saveurs de pain chaud et de cacao, qui se mêlent à des notes d'agrumes (pamplemousse, orange) pour les vins rosés, et de fruits rouges (cassis, mûre) pour les vins rouges ; un élevage en barrique fait également ressortir des arômes empyreumatiques comme le cacao, le café au lait, le caramel, le pain grillé et le zeste d'orange.

LE ROLLE

Cépages aux multiples arômes

Provenant d'Italie où il se nomme Vermentino, ce cépage à grosses baies qui apprécie les régions chaudes au sol sec est le seul à entrer dans la composition de nos vins blancs. Ses arômes composent une large palette allant des agrumes à la poire confite, en passant par les fruits exotiques.



Vinification

LA VINIFICATION

Tradition et Modernité

Les vigneronns du Château Font du Broc travaillent la vigne avec passion, dans le respect de l'environnement et la recherche permanente de l'excellence; et c'est avec la même ferveur, le même souci du détail, qu'ils s'emploient à améliorer sans cesse leurs méthodes de vinification.

Si les gestes sont traditionnels, la modernité n'est pas exclue pour autant : les outils dernier cri et les nouvelles technologies complètent aujourd'hui le savoir-faire des Hommes.

LES VENDANGES

Récolte Manuelle

Lors des vendanges, intégralement manuelles, le raisin est immédiatement trié à la vigne avant d'être entreposé dans des caquettes de sept kilos.

Il est ensuite stocké en chambre froide afin d'éviter l'apport de soufre et de limiter l'oxydation des raisins au pressurage et à l'encuvage.



LA VINIFICATION

Méthode Traditionnelle

Tout au long de la vinification, effectuée de manière traditionnelle, les températures sont maîtrisées automatiquement de manière à favoriser l'extraction des arômes des différentes variétés de raisins.

Les cépages rouges sont vinifiés et élevés afin d'obtenir des vins de garde et de longue garde pour la cuvée Réserve.



L'ÉLEVAGE

Dans des Conditions Optimales

Creusée à vingt mètres sous terre, la cave voûtée d'inspiration cistercienne, bâtie par les Compagnons du devoir du Tour de France, est un hommage à l'Abbaye du Thoronet. C'est dans cet antre que sont élevés, pendant 10 à 18 mois, les vins rouges du Domaine, en demi-muids de chêne français de 650 litres ou en foudres de 5000 litres. La température quasi constante (15°C en été, 11°C en hiver) et le taux d'hygrométrie de 80% qui y règnent permettent aux vins de développer leurs qualités organoleptiques dans des conditions optimales.

