

Château
SALETTES



BANDOL

Nicolas Boyer
VIGNERON

Château Salettes

En bordure de la Méditerranée entre Toulon et Marseille au pied de la Cadière d'azur se situe le château. Il s'étend d'un seul tenant sur une surface de 40 hectares.

La première mention des SALETTES figure sur un vieux cadastre de 1480 propriété des Ricard de la Gaillardière. Le vignoble prendra vie en 1675 sous l'autorité de Jean Ricard notaire à Toulon. Plusieurs membres de la famille furent Maires de la Cadière d'Azur avant et après la Révolution, on y cultivait la vigne autant pour son vin réputé que pour la qualité de ses raisins muscats : Ils ont laissé leur nom à une partie de la propriété, La Muscatièrre elle-même devenue un emplacement de choix pour "l'Appellation Contrôlée Bandol". Adossé à la très ancienne maison de maître où est située la cave d'origine, se trouve un des nombreux puits de la propriété il porte une date : 1604. Les Dix huit générations qui suivirent ont cultivé cette terre à la main, à la mine, aux tracteurs à câble. Au fil de ces générations les anciens ont transmis les secrets d'une méthode ancestrale, ainsi que l'amour du vin et de la vigne. En fin de siècle dernier Jean-Pierre Boyer reprend l'exploitation

L'actuelle cave fut aménagée en 1966 dans l'ancien moulin à huile lui-même daté de 1677. Une partie des ses installations a été conservée sur place. Son activité a complètement cessé suite au gel de 1956 auquel s'est ajouté l'incendie de 1962 qui ont réduit quasiment à néant l'importante oliveraie. En 1984 une nouvelle cave de vinification va permettre un traitement de raisins respectant en totalité la nature : Vendanges manuelles, aucun pompage de raisin, tout s'effectue par gravité. La récolte ne dépassant pas 40 hectolitres à l'hectare augmente encore la qualité de nos vins aux dépens de la quantité

Le Mourvèdre, cépage royal de notre appellation, constitue l'identité du vignoble du château SALETTES. C'est lui qui apporte au BANDOL toute sa typicité, il assure au vin tout à la fois sa structure, sa charpente et sa finesse : C'est le cépage primordial, le joyau du rouge des SALETTES.

Château SALETTES



BANDOL

Nicolas Boyer
VIGNERON

Le Rouge issu d'un harmonieux mariage de trois cépages dont bien sûr le Mourvèdre associé au Grenache et Cinsault, s'élèvera 18 mois en foudres de Chêne. De couleur rubis avec des arômes de fruits rouges et des senteurs de sous bois. Grand vin de garde, après plusieurs années vous découvrirez sa noblesse, sa puissance, sa plénitude

Le Rosé composé des mêmes cépages que le rouge, sera mis en bouteille adolescent. Rosé très pale, il annonce un vin au parfum d'agrumes et de fruits exotiques

Le Blanc composé principalement de Clairette pointue nous surprend par son élégante robe pale et son subtil bouquet de fleurs de vignes

La typicité de notre production Château SALETTES c'est son terroir AOC BANDOL. Sa spécificité, sa carte d'identité c'est la marque indélébile des générations de vigneron qui se sont succédé et qui, à force de travail, de complicité avec notre vignoble, en ont extrait chacun, avec sa personnalité et ses secrets, le substantifique nectar.

Jamais au nom d'une quelconque rentabilité nous ne sacrifierons la noblesse de notre vin, sa qualité toujours plus recherchée, ses traditions, sans pour autant tourner le dos aux moyens modernes utilisés avec discernement. Partant du principe, que tout ce qui est meilleur, est bon pour le château SALETTES

C'est en aidant, et non en forçant une nature dure, où les pierres des restanques montent jusqu'aux collines ensoleillées, et grâce au talent et au courage des hommes, qu'elle continuera à donner des crus majestueux.

Même si la vie se fait de plus en plus douce, plus facile, même si la standardisation menace d'autres secteurs, nous resterons les gardiens du temple et continuerons à travailler en affrontant les difficultés, les peines et les joies qui mènent à un grand millésime.

Celui-ci se mérite tant pour ceux qui l'élaborent que pour ceux qui le dégusteront, entrant ainsi dans le secret de nos sublimes vins du

Château SALETTES

La grande viticulture Française comme la grande gastronomie doit poursuivre le chemin qui fait la grandeur de la Provence, notre façon à nous de mondialiser sa réputation.

Jean-Pierre BOYER