

- > **Domaine** : Chateau d'Azur
- > **Vigneron** : Gael Cluchier & Mr Paul Charavel et sa fille Marie-Hélène
- > **Ville** : Saint Cyr Sur Mer
- > **Région** : Provence
- > **Appellation(s)** : Bandol, vin de pays
- > **Surface cultivée** : 4.7 ha
- > **Vol. de production** : 20 000 btles
- > **Terroir(s)** : argilo-calcaire, sableux



La philosophie du domaine :

Le Château d'Azur a été créé de toute pièce par Paul et Hélène Charavel en 1990 après une expérience dans le vignoble Bordelais. L'objectif principal étant de faire un vin de garage de très haute qualité. Notre souhait est d'obtenir un vin concentré et structuré apte à un bon vieillissement. Nous nous efforçons d'obtenir des rendements faibles de l'ordre de 38 hl à l'hectare. La coutume à Bandol est de dire « un cep pour une bouteille ».

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Le vignoble de 4,7 ha d'un seul tenant est orienté plein sud face à la mer, il est conduit sans aucun apport de produits chimiques depuis sa création, la fertilisation se fait à l'aide de fumier et compost chaque année. Pour la protection du vignoble nous employons les produits avec des doses homéopathiques. Notre philosophie de produire le vin le plus naturellement possible. Actuellement nous menons une réflexion sur la certification agriculture biologique. Nous pratiquons donc le labour intégral de nos vignes 5 à 6 fois dans l'année. Pour produire de beaux raisins en quantité raisonnable nous pratiquons l'ébourgeonnage de tous les ceps. Suivant les années la vendange en vert est pratiquée au mois de juillet. Les vendanges sont réalisées intégralement à la main. La vinification se fait de manière traditionnelle. Pour les rosés et blancs : élevage de quelques mois en cuves avant la mise en bouteille. Pour les rouges issus pour la majorité du mourvèdre, le vin subit un élevage long de 18 mois en Barriques de chêne.

Quelques références :

Concours général agricole de Paris, Bettane et Desseauve, concours des vins de Brignoles, guide hachette des vins ...



NOS VINS

Vin de Pays du Var Rosé

(63% Cinsault, 30% Grenache, 7% syrah)

Bandol Rosé « Tradition »

(26% mourvèdre, 50% grenache, 17% cinsault, 7% syrah.)

Bandol Rosé « Le Jardin du Soleil »

(56% Mourvèdre, 37% Grenache, 6% Cinsault..)

Bandol Rouge

(80% Mourvèdre, 20% Grenache)

Vin de France Rouge

(85% Mourvèdre, 15% Cabernet Franc)