CHÂTEAU DES ANNIBALS

FESSE-MATHIEUX

AOP Coteaux Varois en Provence Rouge 2022



LE VIGNOBLE

Situé au cœur de la Provence Verte, dans le Var. Les parcelles sont petites et exposées plein Sud, bordées de bois, garrigue et ruisseaux. Le climat est semi-continental avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE : 2.3 hectares
ALTITUDE : 250 mètres
TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité
CÉPAGES : 55% Grenache, 35% Syrah, 10% Cabernet-Sauvignon
DEGRÉ : 13.50%

VITICULTURE : labour léger des terres, passage des interceps, enherbements temporaires variés, roulés ou fauchés; ni pesticides, ni herbicides de synthèses, ni engrais chimiques ; taille sévère pour un rendement limité de 40hl/ha environ.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges à pleine maturité; égrappage; léger foulage; macération pelliculaire pré-fermentaire; fermentation sous contrôle des températures avec remontages et délestages; tirage du jus de goutte puis léger pressurage; élevage en cuve béton pour une bonne inertie thermique; inertage des transferts; vin non filtré pour préserver ses qualités; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mise en bouteilles au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

LA DÉGUSTATION

Nez fruité précis, fleurs élégantes (violette et iris) et garrigue; bouche charnue et épicée avec une finale de zan, de café, de tabac et de musc, minéral.
ACCOMPAGNEMENT : pour les grillades aux odeurs de romarin et thym de la garrigue de Provence et viandes marinées; charcuteries; fromage de caractère.
GARDE : 7-10 ans Service : 15-16°C

LE NOM

« Fesse-Mathieux » : synonyme très ancien et comique d'avare, de grippe-sou (voir Molière). Ce mot composé vient de Saint Matthieu, patron des changeurs, fessé pour qu'il abandonne ses biens. C'est ainsi que nos vignes de Syrah sont bien souvent avares de raisins, ce qui nous permet de se moquer d'elles, gentiment.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 1 STAR IN THE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

www.annibals.com

BIO

vignobles & découvertes

vigneron indépendant