



Quelques informations techniques complémentaires sur Château Angueiroun :

TOPOGRAPHIE : vignobles plantés en coteaux formant un cirque orienté plein Sud Est face à la Mer Méditerranée.

TYPES DE SOLS : origine primaire, mica-schiste, quartz.

CLIMAT : type méditerranéen avec une saison estivale chaude et aride et un hiver doux.

PLUVIOMÉTRIE : faible en été, modérée en hiver avec quelques fortes averses pour une pluviométrie totale d'environ 500 mm/an.

TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES : vignoble en traitement raisonné sur le mildiou et l'oïdium. Les insecticides sont peu utilisés voire inexistant car Château Angueiroun a opté pour le piégeage contrôlé des papillons (eudémis et cochylis).

TRAVAIL DU SOL : en labour de surface de l'espace cultivé et enherbement des zones non cultivées. Désherbage mécanique sur les deux tiers de la surface cultivée (intercepts).

FERTILISATION : aucune fertilisation chimique, uniquement des amendements naturels de type fumier composté et quelques apports calciques.

PRODUCTION VITICOLE : 36 ha

APPELLATION : la totalité du vignoble est en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) Côtes de Provence et Côtes De Provence La Londe.

ENCÉPAGEMENT :

- . Rosés : Grenache, Tibouren, Cinsault et Syrah
- . Blancs : Rolle, Ugni blanc, Sémillon
- . Rouges : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan.

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans pour le Grenache (30 % de l'encépagement) et une moyenne de 20 ans sur le reste du vignoble, sans compter les plantiers.

RENDEMENTS : 35 à 45 hl / ha selon les cépages.

PRODUCTION ANNUELLE : 130 000 cols et 500 hl vrac conditionnés en fontaines à vin (« bag in box »)

MÉTHODES DE CULTURE :

- . Taille : double cordon de Royat à deux coursons par cordon. Sur chaque courson, on pratique une taille à deux bourgeons, voire un bourgeon pour les cépages sélectionnés en cuvée Prestige.
- . Palissage : vignoble en palissage haut permettant d'avoir une bonne surface foliaire et une excellente aération des baies, évitant ainsi les traitements anti-botrytis.
- . Contrôle du rendement : par égrappage manuel pour une meilleure sélection ; Pratique d'un faible rognage pour favoriser la maturité.
- . Vendange : Mécanique nocturne pour éviter les écarts de température pour les rosés et les blancs ; manuelle pour les rouges et les plantiers de 4 à 6 ans. Limite de l'oxydation de la vendange grâce à une proximité vignoble – cave.

ÉQUIPEMENT :

- . Réception classique avec égrappoir, pressoir pneumatique, groupe thermique pour maîtriser les températures de fermentations.
- . Filtre à terre vertical, filtre à plaque et groupe de mise en bouteille.
- . Barriques en fût de chêne de l'Allier neuves.

VINIFICATION DES VINS ROSÉS :

Macération courte, décantation à 15°, levurage et fermentation à 18°. Fermentations malolactiques évitées, traitement des bourbes de décantation au filtre rotatif sous vide. Nous recherchons à travers nos assemblages longueur, finesse et fruité délicat. Nos rosés sont assemblés à partir des cépages Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Rolle.

VINIFICATION DES VINS ROUGES :

Égrappage, cuvaison moyenne de 10 à 14 jours (20 jours pour notre Cuvée Prestige), fermentation à température entre 28° et 30°. Remontage sur marc deux fois par jour et deux délestages au cours de la cuvaison. Presse séparée, regroupée en partie après vérification de la qualité. Elevage en barrique de chêne français (Allier) pendant 12 mois pour la Cuvée Prestige. Pour la Cuvée Réserve, élevage pendant un an en cuve béton dans l'ancienne cave enterrée du Domaine. Nos vins rouges sont élaborés à partir des cépages : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre et Carignan.

VINIFICATION DES VINS BLANCS :

Macération courte. Maintien de la température de fermentation contrôlée en cuve inox à 19°. Fermentations malolactiques évitées, traitement des bourbes de décantation au filtre rotatif sous vide. Fermentation sur bois pour la cuvée Prestige, 50 % du volume en barrique neuve de chêne français (Allier), suivie d'un élevage sur lies pendant 6 mois. Nos vins blancs sont « blanc de blanc », vinifiés uniquement à partir de cépages blancs : Rolle, Sémillon et Ugni blanc.