



LE BARRETTIAN



UNE EXPLOITATION OLÉICOLE ET VITICOLE EN PROVENCE

Autrefois, ce petit hameau rassemblait différentes familles de fermiers qui, par leur production et leur activité vivaient plus ou moins en autarcie (pateq).

Les différentes habitations sont tombées en ruines au cours du temps pour être restaurées dans les années 70.

Les lots ont été réunis, les différentes parcelles regroupées sur plus de 80 hectares afin de constituer un site préservé : « LE BARRETIAN ». C'est en 2016 que nous décidons de redonner vie à ce lieu.

Nous avons travaillé sur nos terres et redynamisé nos oliviers, qui depuis le début, nous ont permis de produire notre huile d'olive. Nous la commercialisons depuis 2019.

C'est durant cette même année que nous créons le vignoble du Barretian.

On prépare les terres afin de recevoir les petits pieds de vigne.

8 hectares de vignes plantées sans dénaturer le site et en conservant l'ergonomie des sols.

Ici on ne brutalise ni la vie de la terre ni l'écosystème.

Les cépages ? Ceux de l' AOC Coteaux Varois, ceux de notre terroir, mais aussi d'autres variétés destinées à créer le vin du Barretian...

**PRIVILÉGIER LA
QUALITÉ A LA
QUANTITÉ.**

LE TERROIR



UNE SITUATION: VILLECROZE

Le domaine du Barretian est situé au Sud du village de Villecroze, dans le Var, sur une zone boisée de relief collinaire.

Il bénéficie d'un climat méditerranéen et nos cultures sont relativement préservées du gel.

Notre oliveraie, de 1000 arbres, est exposée au sud, à une altitude de 350 à 400 mètres. Tous nos oliviers sont espacés d'au moins 4 mètres.

Notre vignoble se compose de quatre parcelles. Chacune comporte ses propres caractéristiques climatiques, géologiques et agronomiques.

● Le sol, de nature argilo-calcaire avec une pierrosité importante est très adapté aux cultures provençales.



Avignon

Parc Naturel
du Luberon

Manosque

Parc Naturel
du Verdon

Nice

Aix en
Provence

Cannes

Marseille

Fréjus

Toulon

Saint
Tropez



UN HÉRITAGE

L'implantation de nos oliviers sur d'anciennes restanques, typiques de la Provence, contribue au charme du site mais rend la culture plus complexe. Il est impossible ici, par exemple, de faire appel à des procédés industriels de cueillette qui favorisent le rendement.

Les parcelles anciennement pâturées ont été sélectionnées pour l'implantation du vignoble. Nous avons préservé le maximum d'arbres afin de maintenir la biodiversité qui règne au Barretian.

Les restanques présentes ont été conservées et les arrêtes rocheuses contournées.

Les vignes s'épanouissent entre cystes, romarins et thym.



QUELQUES REPÈRES

- 8 hectares (plantation 2019 & 2020)
- 9 Cépages
(Syrah – Mourvèdre – Cinsault – Clairette - Grenache – Chardonnay – Pinot Noir – Rolle – Sangiovese)
- 4 Parcelles
 - La Gourre - Argileux
 - Les Restanques -Sablo-Argileux
 - La Pinède - sableux sur dolomies calcaires
 - Le Plateau - Argilo calcaire
- Altitude
 - La plus haute: 410 m
 - La plus basse: 350 m
- 32000 pieds
- des sélections massales
 - Syrah
 - Mourvèdre
 - Pinot Noir
- Densité de plantation
 - 2,30 x 0,90
 - 2,50 x 0,90
- Taille en guyot simple, en gobelet ou en double cordon de Royat.
- Vignes palissées ou conduites en échelas selon la taille adoptée.



**NOUS PRODUISONS
AVEC NOS JEUNES
VIGNES UN VIN QUI
EXPRIME LE SOLEIL ET
LE PLAISIR DE
PARTAGER**

NOS PARCELLES



LA GOURRE

Parcelle la plus basse du domaine, (350 m d'altitude), orientée Nord/Sud et enclavée dans la forêt.

Située dans un vallon, la fraîcheur caractérise la parcelle de La Gourre.

Les rangs de vignes y sont plantés Nord / Sud.

Roche mère:

Sol:

Trias

Argilo / Limoneux / Calcaire

Profond et riche
Présence de gros blocs marneux

Cépages:

Cinsault
Grenache
Rolle

Premier millésime:

Rolle 2023

Plantation:

2019



Rolle



LES RESTANQUES

Roche mère: Jurassique / Oléocène

Sol: Argilo / Limoneux / Calcaire
Peu profond
Présence de roche calcaire en faible profondeur

Cépages: Clairette
Grenache
Sangiovese

Plantation: 2019

Parcelle caractérisée par la présence d'anciennes restanques.

Les rangs de vignes y sont plantés Est / Ouest.

Ambiance plutôt ventée sur ces rangs de Sangiovese et de Grenache où les vignes y sont conduites sur échelas, palissage typiquement provençal.

Premiers millésimes: Sangiovese 2022
Grenache 2024



Sangiovese

LA PINÈDE



Parcelle la plus vaste (3,5 ha), à 380m d'altitude, bordée de pins parasols, elle marque l'entrée du domaine et offre une vue dégagée sur le village de Tourtour. Le soleil puissant s'accompagne souvent d'une légère brise.

Les rangs de vignes y sont plantés Nord Ouest / Sud Est.

Roche mère:

Jurassique

Sol:

Argilo / Limoneux

Cépages:

Mourvèdre

Rolle

Grenache

Pinot Noir

Chardonnay

Premiers millésimes:

Pinot 2023

Chardonnay 2023

Rolle 2024

Plantation:

2020



Pinot noir



Chardonnay



LE PLATEAU DE LA SYRAH

Roche mère:

Jurassique

Sol:

Calcaro - argileux
Peu profond
Présence de gros
blocs de marne
Arête rocheuse
présente.

Plateau qui constitue la parcelle la plus haute du domaine (415 m d'altitude). Sa position dominante la soumet particulièrement au Mistral, qui suggère une orientation des rangs de vignes Ouest / Est. Un soleil puissant et continu vient apporter rapidement une parfaite maturité à nos raisins.

Cépages:

Syrah
Mourvèdre

Plantation:

2019

Premiers millésimes:

Syrah 2022
Mourvèdre 2022

Mourvèdre

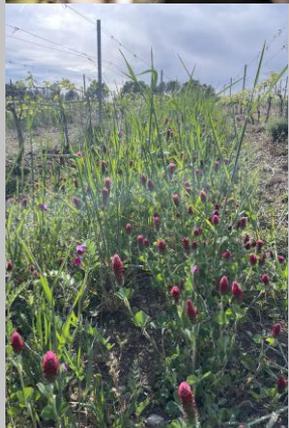


Syrah



LA PRODUCTION





DU VIGNOBLE...

Les jeunes vignes sont taillées par nos soins, en respectant la physiologie de la plante.

Nous tenons à préserver la vie de nos sols, ainsi nous effectuons un semis d'engrais vert et un épandage de fumier de mouton.

L'ébourgeonnage rigoureux permet de réguler le rendement potentiel des vignes.

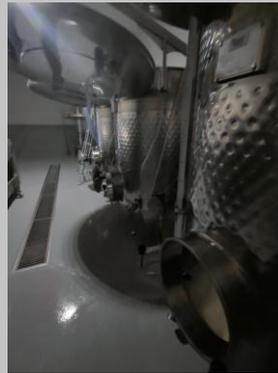
La récolte s'effectue tôt le matin, dans la fraîcheur. Les vendanges sont manuelles les grappes sont rigoureusement sélectionnées et mises en cagettes.

...AU VERRE

Les raisins destinés au vin blanc, en grappes entières, sont pressés directement après la récolte. Une nuit au frais, puis débouillage avant la mise en fermentation.

Ceux destinés au vin rouge sont égrappés puis mis en cuve pour macération. Au cours de la fermentation alcoolique, les grains seront régulièrement remis en suspension dans leur jus afin d'en extraire la couleur (pigeage).

Après décuillage, tous nos rouges font leur fermentation malolactique en cuve inox, en fût de chêne ou en amphore en grès.



NOS CUVÉES



SYRAH 2023

Notre Syrah s'épanouit à plus de 415m d'altitude sur un plateau jurassique entouré de la nature typique de la Provence Verte où coexistent chênes verts, pins et romarins.

Ici, les raisins se gorgent de soleil, donnant toute leur puissance et leur potentiel de garde au vin.

Ce vin est un véritable vin nature, élaboré sans compromis, où aucun sulfite ni aucun autre intrant n'a été rajouté. Cette approche respectueuse de la nature et du processus de vinification permet au vin de s'exprimer pleinement, dans toute sa complexité et sa richesse.

- Vendanges manuelles en cagettes

- Egrappage à 100%

- Fermentation alcoolique en levures indigènes

- Vinification intégrale en demi-muids

- Extraction douce par pigeage quotidien

- Fermentation malolactique

Nez fruité intense

Tanins suaves et puissants

Robe pourpre caractéristique de la Syrah

Note finale fruitée et épicée

Vin de caractère.

LB: MOURVÈDRE & SYRAH

Cet assemblage est l'expression de jeunes plants de Mourvèdre (90%) et de Syrah (10%) issus d'une sélection massale.

Cette méthode implique le choix de plants de vigne sur des parcelles âgées de différentes origines géographiques et se base sur des critères qualitatifs afin de conserver une diversité génétique et de préserver leurs caractéristiques variétales originelles. A travers ce procédé de greffage, ce sont donc plus de 200 individus différents de Mourvèdre ou de Syrah que l'on retrouve sur notre parcelle.

- Vendanges manuelles en cagettes

- Egrappage à 100%

- Fermentation alcoolique en levures indigènes

- Vinification par cépage, la Syrah en demi muid et le Mourvèdre en fût inox,

- Extraction douce par pigeage quotidien

- Fermentation malolactique

Nez léger et fruité

Tanins souples et élégants

Finale épicée propre au Mourvèdre

Vin gourmand à déguster de préférence frais.

ROLLE 2024

Notre Syrah s'épanouit à plus de 415m d'altitude sur un plateau jurassique entouré de la nature typique de la Provence Verte où coexistent chênes verts, pins et romarins.

Ici, les raisins se gorgent de soleil, donnant toute leur puissance et leur potentiel de garde au vin.

Ce vin est un véritable vin nature, élaboré sans compromis, où aucun sulfite ni aucun autre intrant n'a été rajouté. Cette approche respectueuse de la nature et du processus de vinification permet au vin de s'exprimer pleinement, dans toute sa complexité et sa richesse.

Vendanges manuelles en cagettes

Pressurage direct en grappe entières

Débourbage à froid

Fermentation levures indigènes

Nez floral et citronné

Belle intensité aromatique

Attaque vive et fraîche

Belle amplitude en bouche

Accompagne idéalement les poissons et fruits de mer

S'apprécie également en apéritif.

**LA CULTURE DE NOS RAISINS EN
HARMONIE AVEC LA NATURE ET LA
VINIFICATION NATURELLE
PERMETTENT À NOS VINS
D'EXPRIMER TOUTE LA RICHESSE DE
NOTRE TERROIR DE PROVENCE**

L'HUILE D'OLIVE





UNE HUILE AOP PROVENCE

Depuis le 1er janvier 2012, l'AOP remplace l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Cette appellation reconnue au niveau européen désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Les olives sont récoltées dans des vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et situés dans l'aire géographique de production (sur la commune de Villecroze en l'occurrence).

Elles sont traditionnellement récoltées à partir du stade « olives tournantes » (passage du vert franc au jaune) et avant complète maturité (olives noires). Elles sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par des procédés mécaniques avec réception sur des filets ou autres réceptacles.

Les procédés et traitements autorisés pour l'obtention de l'huile sont : l'effeuillage, le lavage, la trituration, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Les variétés Aglandau, Cayon, Bouteillan, exigées par le cahier des charges de l'AOP sont présentes majoritairement sur le domaine, et permettent, ainsi, à notre huile de revendiquer l'appellation AOP Provence.

LES VARIETES



**NOUS NE COMPLETONS
PAS NOTRE RECOLTE
PAR DES LOTS
EXTERIEURS.**

LES VARIETES PRINCIPALES AU BARRETIAN

L'AGLANDAU



Le fruit de l'Aglandau, ovoïde, est légèrement côtelé et asymétrique. Isolées ou moyennement groupées, les olives de l'Aglandau sont très fermes et leur maturité est tardive. Avec l'Aglandau, on obtient un jus fruité et onctueux.

Récoltée en début de saison elle donnera une huile amère et ardente.

Les arômes d'artichaut, d'amande et parfois de poire domineront alors qu'exhalent les saveurs d'artichaut et d'herbe verte. Généralement, l'ardence est supérieure à l'amertume. L'Aglandau révèle une huile harmonieuse.

LA CAYON

La Cayon, quant à elle, donnera une huile douce, au fruité dominé par un goût de tomate. Le fruit ovoïde et allongé, peut être fortement asymétrique. Les longs pédoncules soutiendront des olives isolées ou par deux.



LA BOUTEILLAN

Les olives du Bouteillan, plus sphériques que les deux précédentes, sont très légèrement asymétriques et apparaissent groupées. Elles entrent en maturité très tôt.

Le jus issu de la Bouteillan est caractérisé par son fruité vert, le fruit dégage à la dégustation des arômes végétaux sinon herbacés (note de foin). Selon le degré de maturité lors de leur récolte, les olives peuvent produire des arômes allant d'herbacés intenses à poire mûre.



LA PRODUCTION



DE L'ARBRE ...

Nos olives sont récoltées tôt dans la saison (octobre ou novembre), lorsqu'elles sont encore vertes ou commencent à tourner vers des couleurs violacées, on dit qu'elles sont « tournantes ».

C'est ce niveau de maturité que nous privilégions dans le but de produire une huile au « fruité vert », caractérisée par des arômes d'herbe fraîche, d'artichaut cru ou de tomate verte, par une ardeur et une amertume plus ou moins prononcées et enfin un taux élevé de polyphénols.

Les olives sont récoltées de manière traditionnelle grâce à des peignes et des filets posés au sol.

Elles sont ensuite triées manuellement et effeuillées.



... À L'ASSIETTE



Chaque jour de récolte constitue un lot d'olive qui sera extrait.

Pour que les fruits délivrent un jus avec un maximum de fraîcheur et d'intensité aromatique elles sont rincées puis triturées à froid au plus vite au moulin.

L'huile obtenue est alors filtrée afin de ralentir l'oxydation et de garantir une meilleure stabilité dans le temps. Chaque lot d'huile obtenu sera dégusté afin de déterminer l'assemblage qui répond à nos critères et à nos exigences pour créer la nouvelle Alpha.



NOTRE CHOIX

Seules nos olives, celles que nous observons, soignons et bichonnons sont sélectionnées et ramassées à la main avant d'être apportées au moulin. Cette pratique douce préserve les olives bien sûr mais aussi les arbres.

Ainsi nous contrôlons notre produit, depuis l'alimentation de l'olive jusqu'à la mise en bouteille de notre huile.

PETITE HISTOIRE

L'hiver 2023-2024 a été particulièrement doux avec des températures élevées par rapport à la normale avant que le froid ne revienne en février. Le printemps 2024 a été plutôt généreux en précipitations, permettant une bonne recharge hydrique des sols entre les mois de février et avril. Le retour précoce et anormal de la chaleur a été interrompu par un épisode de gel en avril, puis par de nouvelles pluies abondantes en mai et juin. L'été provençal, sec et chaud, a favorisé une jolie et importante floraison puis, la douceur automnale a été propice au développement de nos olives.

de la récolte 2024

De nombreuses pluies malgré cette douceur ont chargé les fruits en eau de manière historiquement importante. En septembre, cet excès d'eau a parfois entraîné la chute de nos belles olives. Nous avons fait le choix de récolter début novembre afin de garder des fruits sains et de garantir une fraîcheur et un fruité à notre huile, cela au détriment du rendement. La cueillette s'est étalée sur un mois et s'est achevée début décembre.

ALPHA

ALPHA, nous l'appelons ALPHA depuis sa première année de commercialisation.

ALPHA, c'est le début de la renaissance de l'huile d'olive du Barretian.

C'est l'identité de notre production. Cette huile d'olive AOP Provence, au fruité vert, est exclusivement issue de notre verger.

Depuis le début, nous la voulons avec du caractère.

Aux arômes de fruits et de verdure avec une légère amertume qui éveillera vos sens et une ardeur qui révélera sa puissante saveur.



Proposée avec ou sans son coffret.

ALPHA *Volume 5*

A la sortie du moulin, les différents jus, ont été dégustés et assemblés afin de créer la nouvelle huile Alpha.

Nous sommes donc heureux de pouvoir vous proposer Alpha Volume 5, issue de l'assemblage de nos meilleurs lots d'Aglandau, Bouteillan et Cayon. Des arômes d'herbe fraîche et d'artichaud, une saveur fruitée aux notes d'amende et de tomate verte la caractérisent.

Sa légère amertume et son ardeur en fin de bouche marquent cette huile d'olive harmonieuse et équilibrée au fruité vert intense.

Un filet d'Alpha Volume 5 sur du poisson blanc, du poisson ou des viandes crues ainsi que sur des légumes cuits ou des fromages blancs suffira pour sublimer vos plats. Elle sera également votre meilleure alliée en apéritif sur, simplement, un morceau de pain !

**NOTRE HUILE EST UN PUR JUS DU
FRUIT DE L'OLIVIER, QUI PORTE LA
SIGNATURE DE CE QU'IL A VÉCU.
UNE HUILE D'OLIVE AUX SAVEURS
SUBTILES QUI PARLENT DE LA
SAISON ÉCOULÉE.**





Les terres que nous avons acquises en 2016 étaient inexploitées et notre oliveraie était abandonnée durant de nombreuses années. Aucun intrant depuis fort longtemps. La nature à l'état vierge. Nous avons travaillé notre terre, nous avons redonné vie à l'oliveraie, nous avons fait nos premières récoltes, avons partagé notre huile avec nos amis, nos voisins qui tous nous ont encouragés à la commercialiser.

Nous avons donc fait, dès notre arrivée, notre demande pour obtenir le label « Bio ». Depuis la récolte 2022 nous pouvons officiellement revendiquer ce label sur la production d'huile d'olive et de vin.



MERCI ET À BIENTÔT!



LE BARRETIAN

SCEA La Pierre Verte - 83690 Villecroze

tel : 06 23 72 35 43

contact@lebarretian.com