DOMAINE DU
PATERNEL

ESPRIT DE FAMILLE BLANC 2025

La cuvée Esprit de Famille est le premier Cassis blanc de blancs du domaine vinifié et élevé en foudres et en demi-muids. Elle est née de notre volonté d'innover en puisant dans le savoir-faire familial, hérité des quatre générations de vignerons qui se sont succédées sur la propriété. Elle correspond aussi à notre vision de l'appellation d'origine contrôlée Cassis, dont le terroir offre la possibilité d'élaborer une gamme de blancs allant de la fraîcheur, à une plus grande complexité. Avec l'Esprit de Famille nous avons pris le parti d'élaborer un vin avec plus de corps, de complexité aromatique et de potentiel de garde.

Provenance : L'Esprit de Famille est issue de parcelles de nos plus vieilles vignes de marsanne, de sauvignon et de clairette. Les jus des raisins doivent, en effet, être suffisamment riches et complexes pour mériter une vinification et un élevage en foudres et demi-muids. Cette méthode d'élaboration a guidé le choix de nos sélections parcellaires.

Cépages : Marsanne 45 %, Sauvignon 25 %, Clairette 15 %, Ugni-Blanc 10 %, Bourboulenc 5 %. La composition et la proportion des cépages, entrant dans sa composition, varient suivant l'année. Nous sélectionnons ceux qui ont le potentiel correspondant au profil que nous cherchons à donner à cette cuvée.

Terroir : Les marsannes sont issues de vignes plantées dans des sols de fond de vallée, où le système racinaire de la plante puise son alimentation en eau et en minéraux en profondeur. Les sauvignons sont issus de parcelles exposées au Nord sur des marnes où ce cépage murit lentement. Les clairettes proviennent de parcelles implantées sur des sols argilo-calcaires, profonds et en coteaux.

Label : Vin certifié biologique – AOC Cassis

Travail du sol : le vignoble repose sur le travail mécanique du sol. Ils sont labourés, déchaussés entre et sous les rangs de vigne. Les vignes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol nécessaires à leur croissance.

Vinification : après un pressurage doux, les jus sont débourbés quarante huit heures. Ils sont ensuite entonnés en demi-muits et foudres où les fermentations démarrent doucement. Elles durent entre 30 à 45 jours. À l'issue de ces dernières les vins ne sont pas soutirés afin de conserver les lies fines. Elles sont remuées une fois par semaine dans un premier temps pour arriver à une mise en suspension une fois par mois. En se dégradant, les lies permettent d'obtenir plus de richesse et de profondeur au vin.

La durée d'élevage est de 6 mois. Nous préférons que les vins ne séjournent pas en bois durant l'été. Ils sont mis en bouteilles sans collage.

Dégustation :
Robe : lumineuse aux reflets or
Nez : riche, complexe avec des notes de fleurs blanches.
Bouche : d'un bel équilibre, elle repose sur une assise à la fois fraîche et ample, teintée de notes minérales et de fruits blancs. D'une belle longueur, elle est prédisposée à la garde pour atteindre sa plénitude.

À table : Avec des poissons nobles, loup, turbot, bar grillés ou en sauce, des queues de lotte ou des langoustes à l'armoricaine. Elle s'accorde aussi avec les viandes blanches, un veau marengo, un suprême de volaille fermier à la crème et avec la cuisine asiatique. En fin de repas, elle sublime un plateau de fromage de chèvre frais.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver 8 à 10 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini

SCEA DOMAINE DU PATERNEL - 11, route Pierre Imbert - 13260 Cassis - FRANCE
Tél. 04 42 01 77 03 - Fax 04 42 01 09 54 - Email contact@domainedupaternel.com - www.domainedupaternel.com
SOCIÉTÉ CIVILE AU CAPITAL DE 145 132 € - RCS MARSEILLE D 413 577 289 (97D00720) - SIRET 413 577 289 00023 - CODE APE 0121Z - TVA FR 29 413 577 289