



CHÂTEAU DES MARRES

CÔTES DE PROVENCE

PRESQU'ÎLE DE  
SAINT-TROPEZ

DOSSIER DE PRESSE

FÉVRIER 2012

## SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	Page 3
<b>Fiche 1 : les deux gammes</b>	Page 4
- Château des Marres Prestige	Page 4
- Cuvée confidentielle « 2S des Marres »	Page 7
<b>Fiche 2 : le domaine viticole</b>	Page 10
- Situation géographique	Page 10
- Le terroir et le vignoble	Page 11
- Les cépages	Page 11
<b>Fiche 3 : la vinification</b>	Page 12
- Les vendanges	Page 12
- Le chai	Page 12
- La cave	Page 12
- La mise en bouteille	Page 12
<b>Fiche 4 : les médailles</b>	Page 13
- Rosé	Page 13
- Rouge	Page 13
- Blanc	Page 13
<b>Fiche 5 : la tradition familiale</b>	Page 14
<b>Fiche 6 : Château des Marres, Côtes de Provence</b>	Page 15
<b>Fiche 7 : le succès du rosé</b>	Page 16
Contacts presse	Page 17



## LE CHÂTEAU DES MARRES, CÔTES DE PROVENCE, PRÉSENTE SES DEUX NOUVEAUTÉS POUR 2012.

La Château des Marres, domaine viticole de la presqu'île de Saint-Tropez complète sa dernière gamme : Cuvée confidentielle « 2S des Marres » en ajoutant au rosé, le rouge et le blanc.

Une des plus vieilles familles ramatuelloises, BENET-GARTICH perpétue depuis quatre générations un savoir faire familial. Sa gamme « Prestige » Rosé, Rouge et Blanc est récompensée de médailles d'Or, d'Argent et de Bronze depuis plusieurs années dans des concours réputés. En 2008, une seconde gamme est lancée sur un positionnement haut de gamme : la cuvée confidentielle « 2S des Marres » avec une couleur : le rosé. Devant son succès, le Château des Marres complète, quatre ans plus tard cette cuvée 2S avec le blanc et le rouge : Nouveautés 2012.

Situé sur la route des Plages entre Saint-Tropez et Ramatuelle, le domaine s'étend sur 30 hectares dont 27 de vignes classées en AOC. Les principaux cépages cultivés sont, pour le rosé : Grenache, Cinsault, Mourvèdre. Pour le rouge : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon. Pour le blanc : Rolle appelé aussi Vermentino, Sémillon et également du Viognier en vin de pays. Au Château des Marres, une culture raisonnée est pratiquée dans le but de respecter un rendement et une qualité dignes de l'appellation AOC des Côtes de Provence.

Plus qu'un effet de mode, le vin rosé a su trouver sa place dans notre société actuelle. Les ventes de vin rosé sont en augmentation constante. En Provence, la production de rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. Avec 170 millions de bouteilles (2010/2011), la Provence est la 1ère région en France productrice de vins rosés AOC avec 38 % de la production nationale et fournit environ 8 % des rosés du monde.



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

Le Château des Marres à Ramatuelle dans le Golfe de Saint-Tropez présente ses vins AOC Côtes de Provence. La châteaux des Marres produit : 80% de rosé, 15% de rouge et 5% de blanc.

- **CHÂTEAU DES MARRES - PRESTIGE**

### Rosé Prestige :

Dès leur arrivée en cave, les raisins sont refroidis et font l'objet d'une macération évaluée en fonction de leurs qualités, de l'intensité des peaux et de la couleur désirée. Les baies sont ensuite pressées selon les méthodes champenoises et seuls les premiers jus sont sélectionnés pour l'élaboration du rosé.

Ce mode de vinification permet de présenter un vin à la robe très pâle, étincelante où dominent les arômes de pamplemousse, pêche blanche et autres fruits exotiques. Très présent en bouche, sa grande finesse laisse une agréable sensation de fraîcheur et d'équilibre.

Plats conseillés : en apéritif avec une anchoïade et petits légumes crus, poivrons à l'huile d'olive. En plat : petits farcis à la provençale, côtelettes d'agneau grillé aux herbes de Provence, bouillabaisse, loups et daurades grillés au fenouil.

A boire très frais en 11° et 14°, de préférence sans glace.

Rosé Prestige 2011 : 50 cl

Rosé Prestige 2011 : 75 cl

Rosé Prestige 2011 : 150 cl

Rosé Prestige 2011 : 300 cl

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>Le Grenache 60%</b>	Petites baies noires bleutées.	Arômes élégants avec une bonne acidité en bouche.	A boire de préférence dans l'année.
<b>Cinsault 35%</b>	Bel aspect, goûteux.	Apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité.	A boire de préférence dans l'année.
<b>La Syrah 5%</b>	Petites baies noires aux reflets bleutés.	Apporte une légère note de fruits rouges.	A boire de préférence dans l'année.



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

- CHÂTEAU DES MARRES - PRESTIGE**

### Rouge 2008, élevé en fût de chêne :

Vinification élaborée à partir des cépages nobles que sont la Syrah et le Cabernet Sauvignon, discrètement nuancée par le Grenache. Cette cuvée, après trois semaines de fermentation, a fait l'objet d'un élevage de douze mois en fût de chêne.

Chaleureux en bouche, il présente des tanins légèrement boisés, encore fermes, prêts à se fondre et qui prédisent une bonne garde.

Terroir et élevage sont à l'origine de son caractère un peu sauvage où l'on retrouve des notes de sous bois, de fruits noirs, avec des nuances vanillées et torréfiées.

Plats conseillés : gibiers sauvages, civet de lièvre, plats en sauce tels que la daube provençale et fromage à fort caractère.

A boire à température de 18°. De préférence faire décanter une heure avant de servir.

Rouge Prestige 2008 : 50 cl

Rouge Prestige 2008 : 75 cl

Rouge Prestige 2008: 150 cl

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>La Syrah</b> 50%	Petites baies noires aux reflets bleutés.	Donnent des vins solides et colorés, les premières années rudes car riches en tanin.	Avec le temps, apporte au vin des notes de vanille, de havane et de fruits rouges confits.
<b>Le Grenache</b> 25%	Petites baies noires bleutées.	Arômes élégants de petits fruits rouges sur vins jeunes.	Il évolue vers des notes plus épicées et animales, apporte du gras, de l'ampleur et de la puissance.
<b>Le Cabernet Sauvignon</b> 25%	Les raisins sont petits, ronds et fermes. Leur peau bleutée est épaisse.	Son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages	Il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

- **CHATEAU DES MARRES - PRESTIGE**

### Blanc :

Le blanc Prestige est issu de jeunes plantations de Rolle aussi appelé Vermentino et de Sémillon sur des terroirs parfaitement appropriés. Une macération douce et un pressurage lent à l'abri de l'air sont indispensables pour préserver sa richesse aromatique et sa fraîcheur. Bien protégé pendant sa jeunesse, le blanc Prestige exprime à maturité tout son potentiel sur des notes très fruitées de pêche, d'agrumes, d'ananas et d'autres fruits exotiques. On retrouve sa gaieté printanière en bouche avec des saveurs qui sauront séduire les personnes à la recherche d'authenticité. Plats conseillés : en apéritif avec une anchoïade ou une tapenade, en plat avec poissons grillés ou bouillabaisse. A boire très frais entre 11° et 14°, de préférence sans glace.

Blanc Prestige 2011 : 50 cl  
 Blanc Prestige 2011 : 75 cl  
 Blanc Prestige 2011 : 150 cl

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>Rolle</b> <b>95%</b>	Raisins jaune-ambéré robustes et de grande qualité gustative.	Il donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, gras et équilibrés, d'une grande finesse de corps et d'arômes.	Cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence.
<b>Sémillon</b> <b>5%</b>	Raisins rond, fermes et jaunes	Jeune, ce cépage a des arômes de noisette, de pêche avec des notes de cire d'abeille et de fleurs d'acacias.	En vieillissant, il développe des arômes de fruits secs, de miel, de mangue et d'abricot confit.



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

- CUVÉE CONFIDENTIELLE « 2S DES MARRES »

### Rosé :

Les secrets sont faits pour être révélés. Cette cuvée s'affirme dans une volonté de proposer ce qu'il y a de meilleur dans les caves du domaine. Elaboré à base de 80% de Cinsault et 20% de Grenache.

Son expression de finesse laisse une sensation de fraîcheur en bouche. Sa puissance aromatique se marie extrêmement bien avec les mets.

Plats conseillés : en apéritif avec une anchoïade et petits légumes crus, poivrons à l'huile d'olive. En plat: petits farcis à la provençale, côtelettes d'agneau grillé aux herbes de Provence, bouillabaisse, lours et daurades grillés au fenouil.

A boire très frais en 11° et 14°, de préférence sans glace.

Cuvée confidentielle « 2S des Marres » 2011 : 75 cl

Cuvée confidentielle « 2S des Marres » 2011 : 150 cl

Cuvée confidentielle « 2S des Marres » 2011 : 300 cl



7

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>Cinsault</b> 80%	Bel aspect, goûteux.	Il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité.	Vin à boire jeune.
<b>Le Grenache</b> 20%	Petites baies noires bleutées.	Arômes élégants de petits fruits rouges sur vins jeunes.	Il évolue vers des notes plus épicées et animales, apporte du gras, de l'ampleur et de la puissance.



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

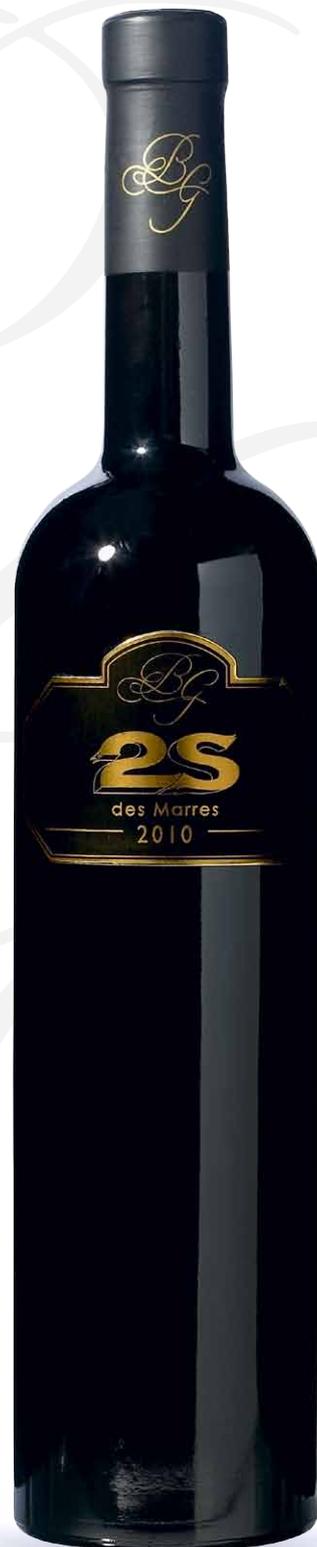
- CUVÉE CONFIDENTIELLE « 2S DES MARRES »

### NOUVEAUTE 2011 : Rouge 2010 :

L'élaboration de cette cuvée se situe entre la volonté d'offrir un vin équilibré aux tanins souples et la force d'un grand vin de garde. Dominante de Syrah avec une pointe de Cabernet Sauvignon et de Grenache, le 2S des Marres Rouge 2010 vous réunira à coup sûr pour le plus grand plaisir de tous.

Plats conseillés : gibiers sauvages, civet de lièvre, plats en sauce tels que la daube provençale et fromage à fort caractère.

A boire à température de 18°. De préférence faire décanter une heure avant de servir.



8

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>La Syrah</b> 80%	Petites baies noires aux reflets bleutés.	Donnent des vins solides et colorés, les premières années rudes car riches en tanin.	Avec le temps, apporte au vin des notes de vanille, de havane et de fruits rouges confits.
<b>Le Grenache</b> 10%	Petites baies noires bleutées.	Arômes élégants de petits fruits rouges sur vins jeunes.	Il évolue vers des notes plus épicées et animales, apporte du gras, de l'ampleur et de la puissance.
<b>Le Cabernet Sauvignon</b> 10%	Les raisins sont petits, ronds et fermes. Leur peau bleutée est épaisse.	Son nez caractéristique de poivron vert et de cassis le distingue des autres cépages	Il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement



## FICHE 1 : LES 2 GAMMES

- CUVÉE CONFIDENTIELLE « 2S DES MARRES »

### NOUVEAUTE 2011 : Blanc :

Le domaine du Château des Marres propose un vin de cépage 100% Viognier vin de pays. Sa finesse et son expression aromatique mettront tous les sens en éveil. Plats conseillés : en apéritif avec une anchoïade. En plat avec poissons grillés comme le loup ou la daurade ou encore des gambas flambées. A boire très frais entre 11° et 14°, de préférence sans glace.



9

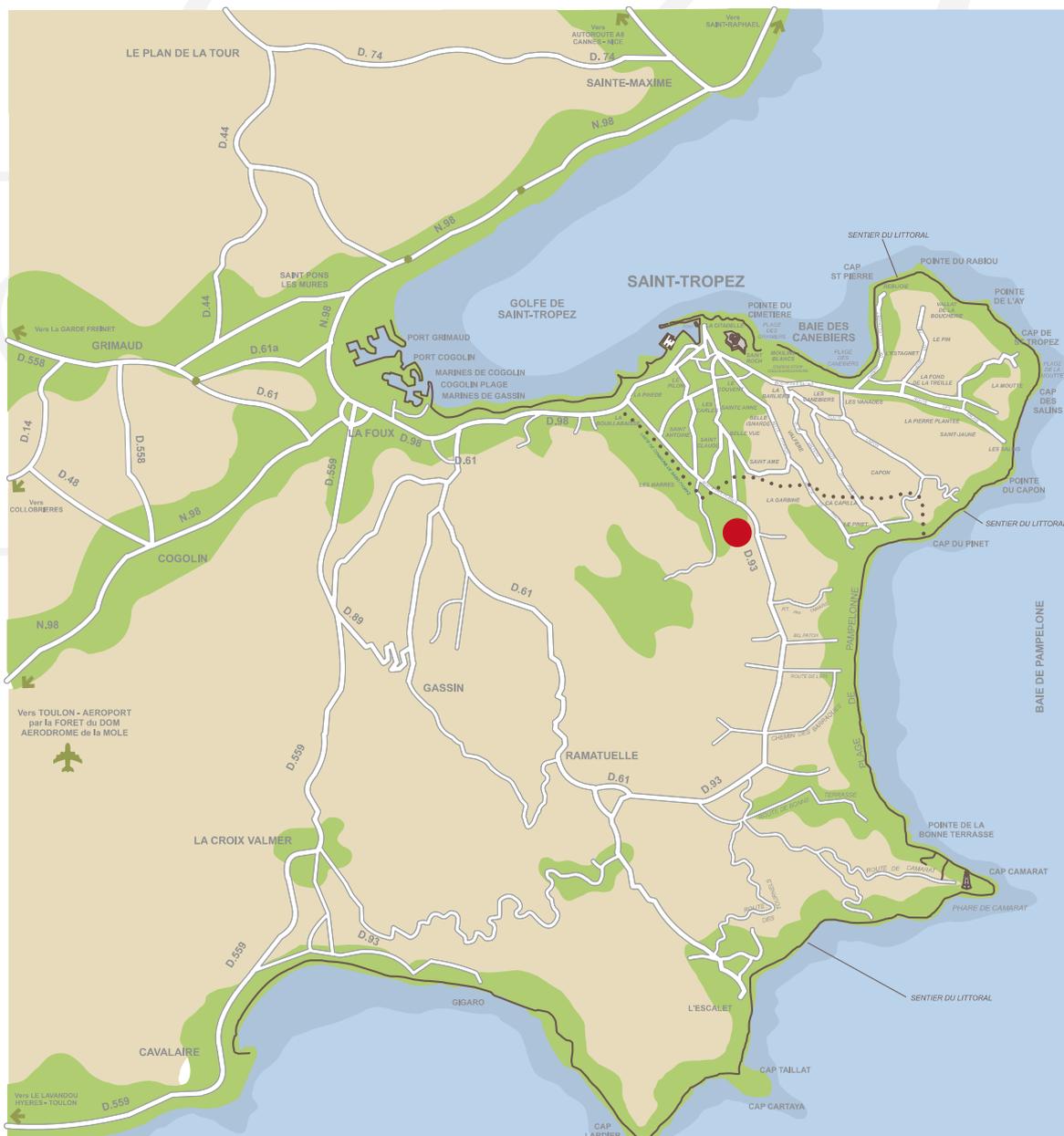
Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
<b>Viognier 100%</b>	Les raisins sont petits, ronds, fermes et blancs.	Bouquet de fleurs blanches, d'abricot, de pêche et de miel en nez.	Il est corsé, parfumé et délicat. Il évolue vers des notes fruitées aux saveurs d'agrumes.



## FICHE 2 : LE DOMAINE VITICOLE

### • SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur la route des Plages entre Saint-Tropez et Ramatuelle, le domaine s'étend sur 30 hectares dont 27 de vignes classées en AOC. Le style typiquement provençal des bâtisses ainsi que leurs abords plantés d'oliviers, cyprès et autres végétaux méridionaux donnent un charme et une sérénité à cette propriété vinicole familiale.



## FICHE 2 : LE DOMAINE VITICOLE

### • LE TERROIR ET LE VIGNOBLE

Toute l'année, le vignoble est entretenu de manière exemplaire et de façon raisonnée. La famille s'implique dans toutes les étapes de la vinification à la commercialisation de son produit ; de la plantation à la mise en bouteille.

Le terroir du Château des Marres est constitué de sols sablo-argilo-schisteux issus de la dégradation des Maures. La présence très proche de la mer constitue un tampon thermique et hydrométrique qui limite les coups de chaleur ou les trop forts dessèchements. Les conditions climatiques y sont exceptionnelles.

Une culture raisonnée y est pratiquée. Un d'ébourgeonnage au mois de mai est effectué ainsi qu'un égrappage mi juillet dans le but de respecter un rendement et une qualité dignes de l'appellation AOC des Côtes de Provence.

### • LES CÉPAGES

Sur les 27 hectares de plantation que compte le Château des Marres, les principaux cépages cultivés sont :

- pour le rosé : Grenache, Cinsault, Mourvèdre.
- pour la rouge : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.
- pour le blanc : Rolle, Sémillon, Viognier (vin de pays).

Une culture raisonnée y est pratiquée. Un d'ébourgeonnage au mois de mai est effectué ainsi qu'un égrappage mi juillet dans le but de respecter un rendement et une qualité dignes de l'appellation AOC des Côtes de Provence.

### • VENTE

80% de la vente est réalisée sur la presqu'île de Saint-Tropez entre le caveau du Château des Marres et les professionnels (restaurateurs, hôteliers, cavistes et plagistes).

20% de la production est destinée à l'export national et international : USA, Italie, Belgique, Saint-Barthélemy, Maroc, Suisse.



## FICHE 3 : LA VINIFICATION

- **LES VENDANGES**

Les vendanges sont faites en majeure partie manuellement pour permettre de sélectionner sur pied les plus belles grappes afin d'amener un raisin irréprochable à la cave. Quelques parcelles sont vendangées également à la machine depuis l'année dernière. La cueillette s'effectue tôt le matin, quand la température est encore douce. Le transport de la vigne à la cave se fait dans de petites bennes en inox auto-élévatrices qui préservent parfaitement l'intégrité des grappes. Après égrappage et foulage, celles-ci sont immédiatement refroidies à 9°C puis mises en macération soit dans des pressoirs pneumatiques, soit dans des cuves thermo-régulées. La durée de chaque macération est évaluée en fonction de la qualité, de l'intensité des peaux et de la couleur désirée. Ensuite, la vendange est pressée selon les méthodes champenoises et seuls les premiers jus sont destinés aux bouteilles.

- **LE CHAI**

Le chai d'élevage est destiné aux vins rouges. Il accueille 44 barriques en chêne sorties des plus grandes tonnelleries de Bourgogne. La température et l'hygrométrie y sont soigneusement contrôlées afin de tirer le meilleur des produits.

- **LA CAVE**

La nouveau chai est doté d'un échangeur de froid performant pour pouvoir travailler les raisins à basse température. Le cuvier ultra moderne est composé de douze cuves inox compartimentées et thermo-régulées ainsi que de sept cuves béton revêtues de résine époxy contrôlées par le froid, pour une conservation en toute quiétude. Toutes ces installations donnent un confort de travail appréciable et surtout garantissent une hygiène optimale.

- **LA MISE EN BOUTEILLE**

La mise en bouteille s'effectue à la propriété dans les meilleures conditions de sécurité et d'hygiène alimentaire. Le stock est ensuite entreposé dans des locaux climatisés tenus à une température entre 16° et 18°.



## FICHE 4 : LES MÉDAILLES

Les vins du Château des Marres ont été médaillés : au Concours Général Agricole de Paris, au Concours des Grands Vins de France de Mâcon, au Concours des Côtes de Provence de la Presqu'île de Saint-Tropez et également sélectionnés par le Guide Hachette.

- **ROSÉ**

### Château des Marres Prestige

Millésime 2010 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2011.

Millésime 2007 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2008.

Millésime 2006 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2007.

Millésime 2006 : médaille de BRONZE. 53ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2007.

Millésime 2005 : médaille d'ARGENT. Concours Général Agricole de Paris 2006.

Millésime 2004 : médaille d'ARGENT. Concours Général Agricole de Paris 2005.

Millésime 2004 : médaille d'ARGENT. 24ème Concours des Cotes de Provence de la ville de Saint-Tropez 2005.

### Cuvée confidentielle « 2S des Marres »

Millésime 2008 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2009.

Millésime 2007 : médaille d'ARGENT. Concours Général Agricole de Paris 2008.

Millésime 2007 : médaille d'ARGENT. 54ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2008.

- **ROUGE**

### Château des Marres Prestige

Millésime 2008 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2010.

Millésime 2007 : médaille d'ARGENT. Concours Général Agricole de Paris 2009.

Millésime 2006 : médaille de BRONZE. 54ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2008.

Millésime 2005 : médaille d'ARGENT. Concours Général Agricole de Paris 2006.

Millésime 2005 : médaille de BRONZE. 53ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2007.

Millésime 2004 : médaille d'ARGENT. 52ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2006.

Millésime 2003 : médaille de BRONZE. 51ème Concours des grands Vins de France, Mâcon 2005.

Millésime 2003 : médaille d'ARGENT. 24ème Concours des Cotes de Provence de la ville de Saint-Tropez 2005.

- **BLANC**

### Château des Marres Prestige

Millésime 2008 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2009.

Millésime 2005 : médaille d'OR. Concours Général Agricole de Paris 2006.



## FICHE 5 : LA TRADITION FAMILIALE

Domaine acheté en 1907 par Henri Benet, homme dynamique et novateur, passionné par la vigne. Il a agrandi le vignoble pour arriver à une superficie de 27 hectares de vignes plantées.

Dans les années 70, l'exploitation est reprise par sa fille et son gendre Ariane et René Gartich, qui dans la lignée de leur prédécesseur, ont poursuivi les améliorations tant au niveau de la cave que de la culture. Les principaux cépages sont : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Sémillon, Viognier, Cabernet Sauvignon.

Forts de cette expérience et en hommage à Henri Benet, dont c'était le souhait, Ariane et René Gartich ainsi que leurs enfants ont décidé de donner un nouvel essor à ce patrimoine familial en créant leur propre étiquette en 2004. A cette occasion le domaine a été rebaptisé «Château des Marres».

14

Une nouvelle cave dotée des dernières techniques de vinification, un chai à barriques conçu dans la pure tradition vigneronne et une salle de dégustation ont été conçus dans le seul but de présenter au consommateur un vin de qualité. La transmission du savoir-faire familial se perpétue avec leur fille Véronique et leur gendre Laurent Natalini qui assurent dès à présent, sous les conseils avisés de René Gartich, la gestion de la nouvelle exploitation. Depuis cette année Marlon, petit-fils d'Ariane et René s'intéresse à ce joli patrimoine qu'est le Château des Marres en apprenant le métier de manière studieuse et passionnée.



## FICHE 6 : CHÂTEAU DES MARRES, CÔTES DE PROVENCE

Bien plus qu'une région, la Provence est une marque et un art de vivre qui se développe et s'exporte en dehors des frontières. Entre la méditerranée et les Alpes, le vignoble provençal s'étend d'Ouest en Est sur près de 200 km, principalement dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône, et dans une moindre mesure, dans les Alpes Maritimes.

Dans ce vignoble, figurent 3 appellations majeures :

- l'appellation Côtes de Provence, dont le Château des Marres fait parti.
- l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence
- l'appellation Coteaux Varois en Provence

« Le rosé, c'est en Provence qu'il est né ! » Ce slogan de l'interprofession rappelle le rôle de la Provence dans cette catégorie de vins. Berceau du rosé, elle en est le leader mondial incontesté.

En Provence, la production de rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. Avec 170 millions de bouteilles (2010/2011), la Provence est la 1ère région en France productrice de vins rosés AOC avec 38 % de la production nationale et fournit environ 8 % des rosés du monde.

15

### CHIFFRES CLES VINS DE PROVENCE

Superficie : 27 500 hectares

Production : 170 millions de bouteilles – 949 000 hectolitres

74 % pour les Côtes de Provence

16 % pour les Coteaux d'Aix-en-Provence

10 % pour les Coteaux Varois en Provence

Volume : 1 279 000 hectolitres

Rosé : 89 %

Rouge : 8 %

Blanc : 3 %

### LA FILIERE VITICOLE COMPREND ENVIRON :

600 producteurs

380 caves particulières

38 caves de négoce

72 sociétés de négoce

rendement maximal autorisé : 55h/ha

rendement moyen : 47 hl/ha



## FICHE 7 : LE SUCCÈS DU ROSÉ

Plus qu'un effet de mode, le vin rosé a su trouver sa place dans notre société actuelle. Dans un contexte de repli de la consommation de vin en France, les ventes de vin rosé sont en augmentation constante. Le succès grandissant du vin « star » de la Provence s'explique par trois faisceaux de raisons.

1 - La Provence est la première région productrice de rosé avec 38% de la production nationale et 8% de la production mondiale. Parmi les Vins de Provence, le rosé représente 89% de la production. La Provence déploie donc un grand nombre d'actions et de décisions spécifiques au rosé. Dans ce sens, de nombreux travaux de recherche ont été menés afin

que les Rosés de Provence s'adaptent aux évolutions des styles de rosé recherchés par les consommateurs. cf. Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé. Ces derniers plébiscitent aujourd'hui les rosés clairs et secs, ce qui correspond au domaine d'expertise de la Provence. Grâce à ces études, les Rosés de Provence ont connu une véritable révolution qualitative, vecteur de leur succès actuel.

2 - Un autre facteur participe largement à ce succès : les changements de style de vie. En effet, les repas sont aujourd'hui bien souvent rapides, froids, déstructurés... La fraîcheur d'un rosé accompagne parfaitement ce genre de gastronomie libérée. Il s'accorde aussi à ravir avec les saveurs exotiques de la World Cuisine. Il n'est pas associé à des recettes particulières, mais à des instants, des moments partagés.

3- Le rosé est un vin de qualité qui s'apprécie simplement. Le rosé est un vin empreint de liberté qui s'affranchit des codes traditionnels. Il se consomme comme on veut, avec ce que l'on veut.



CONTACTS PRESSE

CHATEAU DES MARRES  
Presqu'île de Saint-Tropez  
Route des plages  
83350 Ramatuelle

Tél. : +33(0)4 94 97 22 61  
Fax. : +33(0)4 94 96 33 84  
E-mail : [contact@chateaudesmarres.com](mailto:contact@chateaudesmarres.com)  
Web : [www.chateaudesmarres.com](http://www.chateaudesmarres.com)

-----  
CHARLOTTE DILLIES – Attachée de presse  
AGENCE C&C  
[charlotte@agencecc.com](mailto:charlotte@agencecc.com)  
[www.agencecc.com](http://www.agencecc.com)  
tel : +33(0)6 70 15 34 13