

CHÂTEAU BARBANAU

L'ESPRIT BARBANAU

Au cœur de la Provence, notre famille possède et cultive 30 hectares de vignoble classés sur deux appellations : 7 hectares en A.O.C. Cassis et 23 hectares en A.O.C. Côtes de Provence.

L'Esprit Barbanau, c'est la passion et le respect de la nature, de notre terroir et de notre métier.



HISTOIRE

Vers 1889 Emile Bodin, notre arrière grand-père, choisi de devenir vigneron à Cassis: il crée le vignoble de Clos Val Bruyère.

Notre histoire à nous commence 100 ans plus tard, lorsqu'un jour avec mes parents nous décidons de changer de vie pour exploiter les quelques hectares de vignes reçus en héritage et ainsi faire revivre le Clos Val Bruyère.

La même année, nous faisons l'acquisition du Château Barbanau avec sa cave abandonnée et sa production vendue à la coopérative. Nous restaurons les chais et élaborons notre premier millésime en 1989. Aujourd'hui, Didier et moi sommes à la tête de Chateau Barbanau.



NOTRE FAMILLE

Didier SIMONINI

« Après des études de sciences naturelles, j'ai obtenu mon diplôme d'ingénieur œnologue à Dijon.

J'ai par la suite dirigé des vinifications dans différentes régions de France.

En 1996 j'ai épousé Sophie et l'ai rejointe à Barbanau en 1998. »

Sophie CERCIELLO

« Suite à un bac littéraire, des études de Marketing et la création d'un magasin de sports, je suis retournée à l'école en 1988 pour apprendre le métier de la vigne et du vin. En 1989, j'ai conduit et effectué ma première vinification à Barbanau. »

Claude et Lucien CERCIELLO, les parents de Sophie, après 40 ans passés à la montagne dans une station de ski, se lancent au côté de leur fille dans un nouveau challenge: le vin.

Aujourd'hui Lucien a pris sa vraie retraite et consacre ses loisirs à la montagne: un retour aux sources!



S.C.E.A. CHATEAU BARBANAU – Société Civile d'Exploitation Agricole au capital fixe de 34.515 €
Siège social : Château Barbanau 13830 Roquefort – France – TEL. 00.33.4.42.73.14.60 - FAX. 00.33.4.42.73.17.85
EORI 351 757 562 00019 – APE 011G – TVA Europe.FR 095 351 757 562 – Accises. FR 93 273 E0016
<http://www.chateau-barbanau.com> - Email : contact@chateau-barbanau.com

Et enfin...Kalahari l'ânesse, mascotte de Barbanau, Idéfix le poney espiègle, Google et Notshi, les Golden Retriever.

Depuis 1998 ensemble, nous perpétuons l'histoire de Barbanau...Histoire que continuera peut être à écrire notre fille Juliette.

Amoureux de l'Afrique Australe, lorsque nous quittons Barbanau, nous parcourons les pistes et le bush africain.

Sophie est passionnée de photographie animalière, Didier lui, est féru d'ornithologie.

Devinez d'où viennent Kalahari et La Girafe Verte !

Attention : nous sommes intarissables sur nos récits de voyage !



NOTRE CONCEPT DE LA TERRE

Bio et Biodynamie

L'agriculture conventionnelle détruit la terre, l'agriculture biologique la préserve, la biodynamie la fait revivre.

Nous sommes Bio par conviction et par passion. Notre engagement est totalement altruiste. Le Bio, ce n'est pas seulement bannir le chimique, c'est aussi recréer la Biodiversité : ne pas faire du vignoble un grand désert planté uniquement de vigne, mais imaginer des jardins d'arbres et de plantes d'essences diverses pour favoriser le développement d'une grande variété d'insectes et d'animaux et rétablir un équilibre naturel.

La nature fait les choses de belle façon, il suffit simplement de la respecter et de l'accompagner.

Tout naturellement, cette passion et ce respect de la nature nous ont conduits vers l'agriculture Biologique. Ainsi depuis 1995 nous n'utilisons plus aucun produit chimique et nous sommes certifiés Vin Biologique depuis 2008.

Cette recherche constante de l'osmose avec les éléments a fait son chemin petit à petit dans notre esprit. C'est la raison pour laquelle que nous nous sommes tournés vers la bio-dynamie.

Depuis 2014 nous nous efforçons d'apprendre et de mettre en œuvre ce concept auquel nous croyons profondément.

Nous n'utilisons que des préparations naturelles à doses homéopathiques dont l'immense énergie renforce l'aptitude de résistance de la vigne et de son écosystème. Chacune de nos interventions est pensée dans le respect des cycles naturels de la terre et de la lune.

Cette exigence au quotidien permet également à nos vins d'être certifiés Vegan, car nous n'utilisons aucun intrant d'origine animale dans la cave.



NOS TERROIRS

Côtes de Provence

A l'extrême ouest de l'appellation Côtes de Provence, à 360 mètres d'altitude, sur un terroir où se mélangent l'argile et le calcaire, 23 hectares de vignes coulent sur les flancs d'une colline qui domine la mer.

Ici, s'épanouissent la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre, le Cinsault, le Rolle... dont sont issus nos vins « L'instant », « Et Cae-Terra » et La Girafe Verte.

Chaque parcelle porte un nom en fonction des arbres qui la bordent, des animaux qui aiment y venir : Syrah cerisier, Cabernet pommiers, Rolle sanglier....

Notre production annuelle avoisine les 100. 000 bouteilles réparties de la manière suivante : 50% de vin rosé, 40% de vin rouge, et enfin 10% de vin blanc.

Cassis

Au cœur du vignoble de Cassis, nous cultivons un clos de 7 hectares, qui fût planté il y a plus d'un siècle par notre arrière Grand-père.

Mer, terre et soleil en symbiose font naître de ce terroir des vins blancs uniques :

« Clos Val Bruyère » et « Kalahari ».

Les cépages : Marsanne, Clairette, Ugni-blanc et Sauvignon.

Fidèles à la tradition qui fait la renommée des vins de Cassis, nous avons choisi d'élaborer exclusivement du vin blanc dont la production annuelle est d'environ 25 000 bouteilles.

