



LA GRANDE ESCAPADE PROVENÇALE

Château Cavalier entre dans l'ère du détail

Cette propriété acquise par Pierre Castel, qui a cru au vin rosé de Provence avant son succès, est aujourd'hui menée par son neveu Philippe Castel. Elle ne produit que des vins rosés et 4 cuvées : Cavalier Prestige, Château Cavalier (l'essentiel de la production), Relais de Cavalier (le second vin) et Cavalier Réserve de la Famille.

« Nous sommes entrés dans l'ère du détail à Château Cavalier. Nous sommes aujourd'hui sur une restructuration parcellaire encore plus poussée et pointilleuse, afin d'adapter les cépages en fonction des terroirs, du climat... avertit Olivier Dauga, « le faiseur de vins » du domaine depuis 2012. Cela peut paraître une évidence mais ça ne l'est pas tant que ça car il s'agit de zoner sur 140 hectares de vignes, d'observer, de tirer les conclusions de ce qui ressort au niveau du produit : le grenache est un cépage merveilleux mais très oxydatif ; il faut de la patience avec le cinsault car il

demande du temps pour s'épanouir... Depuis 2015, nous faisons des recherches pour sélectionner les levures indigènes, naturelles, que l'on prélève sur les raisins et ce afin d'éviter ce goût à la mode et préétabli de bonbon anglais ou de pamplemousse. Il y a tant de cépages à découvrir, à travailler en Provence. C'est extrêmement intéressant. J'ai une longue carrière derrière moi. Trente ans de vinification. Et je me suis pris de passion pour le vin rosé en général. Il ne faut pas le laisser s'uniformiser dans sa saveur et dans sa couleur la plus claire possible. Il doit rester le reflet de son propriétaire en couleur et en goût. Mieux vaut laisser s'exprimer le terroir, le climat et la main de l'homme pour que chaque rosé ait sa typicité, quitte à ce qu'il soit un poil plus teinté, moins prononcé sur les goûts d'agrumes. » V.F.
265, chemin de Marafiance,
83550 Vidauban. Tél. : 04 94 73 03 49.
www.chateau-cavalier.com