

DOMAINES

Off★[®]

GOÛTER LES COULEURS
DU TEMPS



L'histoire commence en 1896 avec Marcel Ott et se prolonge près de 130 ans plus tard pour parvenir jusqu'à nous. Les trois domaines Ott* sont en effet toujours installés en Provence sur deux appellations, Côtes de Provence et Bandol : le Château de Selle à Taradeau, le Clos Mireille à La Londe les Maures et le Château Romassan au Castellet.

Ces trois vignobles se situent à l'est de la Provence, où les roches cristallines émergent face à la mer. Les paysages sont composés de petites collines aux courbes douces, couvertes de forêts et d'arbustes.

Chacun des trois domaines porte une vision singulière de la Provence et l'exprime par des sols et un micro-climat particuliers, appliquant depuis les origines une viticulture douce et vertueuse en agriculture biologique, certifiée à partir du millésime 2022, doublée de pratiques inspirées de la biodynamie qui vont bien au-delà des exigences des cahiers des charges en vigueur, dans une philosophie d'artisanat et de sur-mesure. Cette viticulture durable et respectueuse, initiée par Marcel Ott à la création du domaine, n'a jamais été interrompue jusqu'à aujourd'hui.

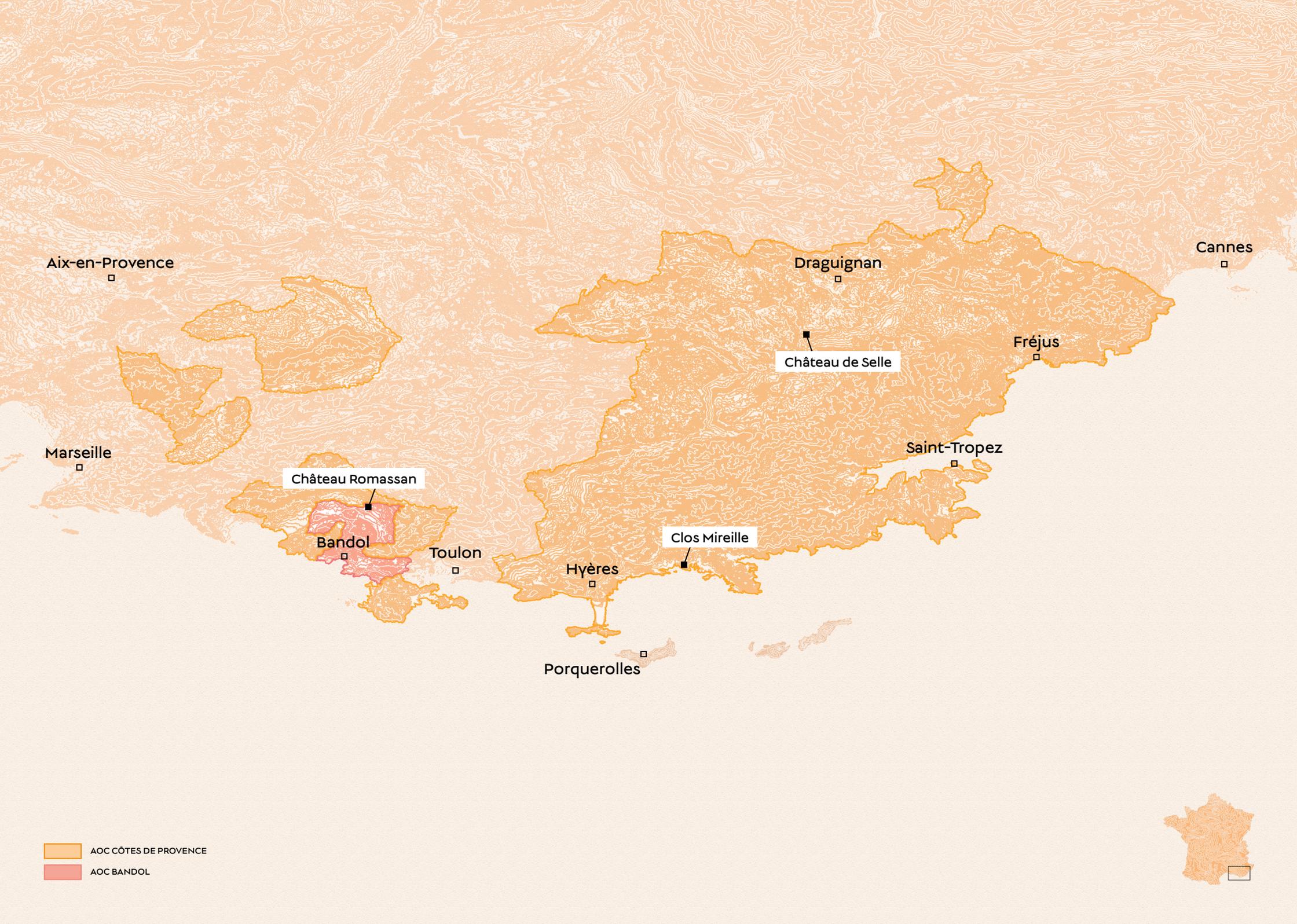


Membres de « Roederer Collection » aux côtés des maisons prestigieuses et indépendantes qui composent le groupe Louis Roederer, trouvant dans ce nouvel appui un ancrage pérenne à leur vision d'artisan vigneron, les Domaines Ott* sont aujourd'hui dirigés par Jean-François Ott. Respectueux de la nature et de son rythme, ce dernier a choisi depuis longtemps le cheminement du temps de l'artisan dans la création de ses vins ; le temps de la patience pour conduire une viticulture de finesse et de précision au sein du vignoble, le temps de la vinification et de l'élevage, mais aussi le temps de l'expérience des quatre générations qui se sont succédé à la tête des domaines depuis leur fondateur Marcel Ott.

Les vins des Domaines Ott content ce temps béni de la Provence. Une cadence rythmée par le cycle des saisons, déroulant ses millésimes, aux couleurs du temps qui passe. Ils perpétuent ainsi la tradition du rosé de Provence, celle des grands blancs et des vins rouges qui partagent la même philosophie de finesse et d'élégance et illustrent cet art de vivre provençal et sa douceur de vivre.



Les vins de nos trois domaines sont présentés dans la même bouteille à la forme iconique inspirée d'une amphore. Dessinée en 1932 par René Ott, le fils de Marcel Ott, avec la volonté d'en faire la forme provençale par excellence, cette bouteille nous est exclusivement réservée.



Aix-en-Provence

Marseille

Château Romassan

Bandol

Toulon

Hyères

Porquerolles

Draguignan

Château de Selle

Fréjus

Saint-Tropez

Clos Mireille

Cannes

AOC CÔTES DE PROVENCE
AOC BANDOL





ACQUIS EN 1912.
AOC CÔTES DE PROVENCE.
CÉPAGES: GRENACHE, CINSULT, SYRAH,
MOURVÈDRE, CABERNET SAUVIGNON.
ÂGE MOYEN DES VIGNES: 22 ANS.

CHÂTEAU DE SELLE
CRU CLASSÉ DE PROVENCE
LA PROVENCE HISTORIQUE



**«Un écrin de nature
sauvage où le cœur
de l'identité provençale
bat avec le plus de force!
C'est aussi le vignoble
des origines, le point de
départ de notre aventure
familiale.»**

JEAN-FRANÇOIS OTT



Le Château de Selle est situé à Taradeau, près de Draguignan. Perdu dans un océan de pinède et de forêt, le domaine s'ouvre sur le paysage et les vignes et compte 84 hectares plantés sur des sols de gypse et d'argile rouge, de grès, de graviers et de pierres.

Le chai, d'une architecture contemporaine totalement intégrée au paysage, offre une technologie avancée pour des vinifications précises ; processus gravitaire, petites cuves aux dimensions des parcelles, cuves en inox, foudres et barriques de chêne permettent aux vins de s'affiner en douceur.

Ce sont des vins élégants, équilibrés, à la fois aériens et minéraux, avec une sève de fruit nuancée et précise, un soyeux inimitable couplé à une grande délicatesse. Un rosé, un rouge, ainsi qu'un vieux marc de rosé composent la gamme.







ROSÉ — AOC CÔTES DE PROVENCE

Né d'une terre aride, sur des collines calcaires, ce rosé de grande finesse révèle toute la fraîcheur minérale de son terroir. C'est un rosé élégant, porté par la structure du grenache et le fruit du cinsault, qui impose un équilibre subtil entre texture et raffinement, avec un fruit expressif, toujours frais.

CÉPAGES: GRENACHE, CINSALT, MOURVÈDRE, SYRAH.

« Un caractère minéral,
des notes fraîches,
une finale délicatement
épicée. »

J-F.O.

« Du fruit en abondance,
un soyeux et une
fraîcheur ultimes ! »

J-F.O.

ROUGE — AOC CÔTES DE PROVENCE

Cette cuvée liant syrah, majoritairement, et cabernet sauvignon, dévoile une double identité, solaire et élégante, qui lui confère une dimension fraîche et fruitée. C'est un rouge de grands parfums, avec des tanins fins et souples, un fruit exaltant ; il offre une sensation de volume et beaucoup d'amplitude.

CÉPAGES : SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.





« On reconnaît
immédiatement le goût
du raisin frais, avec
une texture chaude et
enveloppante. »

J-F.O.

VIEUX MARC DE ROSÉ — EAU-DE-VIE DE PROVENCE

Confidentiel, ce vieux marc de rosé renoue avec une tradition provençale amorcée au domaine il y a plus de 70 ans. Doté en effet du statut de « bouilleur de cru », le Château de Selle possède son propre alambic, lui permettant de maîtriser toutes les étapes d'élaboration du produit. Le marc de raisin, issu du pressurage du vin rosé dont il reste les peaux, les rafles et les pépins, est ainsi distillé ; n'est retenu que le cœur de chauffe, soit les alcools les plus nobles et les plus parfumés. Vieilli en barriques pendant dix ans minimum, ce distillat se pare ainsi de parfums capiteux et complexes.

Assemblage de plusieurs millésimes d'eaux-de-vie âgées au minimum de dix années, ce vieux marc de rosé n'est pas réalisé tous les ans. Il se déguste en digestif et en mixologie, apprécié pour ses notes chaleureuses, de boisé et de fruits frais.

DEGRÉ D'ALCOOL : 52°



ACQUIS EN 1936.
AOC CÔTES DE PROVENCE.
CÉPAGES: GRENACHE, CINSULT,
SYRAH, SÉMILLON, ROLLE.
ÂGE MOYEN DES VIGNES: 17 ANS.

CLOS MIREILLE
CRU CLASSÉ DE PROVENCE
LA PROVENCE IDYLLIQUE

«On ne peut que succomber au charme idyllique de ce terroir exceptionnel, un petit coin de paradis qui court le long du rivage.»

J-F.O.



Le Clos Mireille est une ancienne bâtisse construite par les Bénédictins au 18^e siècle, une demeure devenue villa familiale, aujourd'hui cœur de notre accueil et lieu idéal d'expression de la tradition provençale d'art de vivre que nous perpéтуons.

Le terroir du Clos Mireille, aux vignes qui descendent jusqu'à la Méditerranée sur le prestigieux secteur de La Londe, compte 174 hectares classés en réserve naturelle. Le vignoble de 56 hectares est planté sur des sols de schistes et de quartz, peu profonds et filtrants, baignés par le soleil de Méditerranée et les vents qui y soufflent en quasi permanence.

Le domaine donne naissance à un blanc et un rosé, des cuvées fraîches et épanouies, sur le fruit et la tension, au léger accent salin.



CLOS MIREILLE - CRU CLASSÉ DE PROVENCE





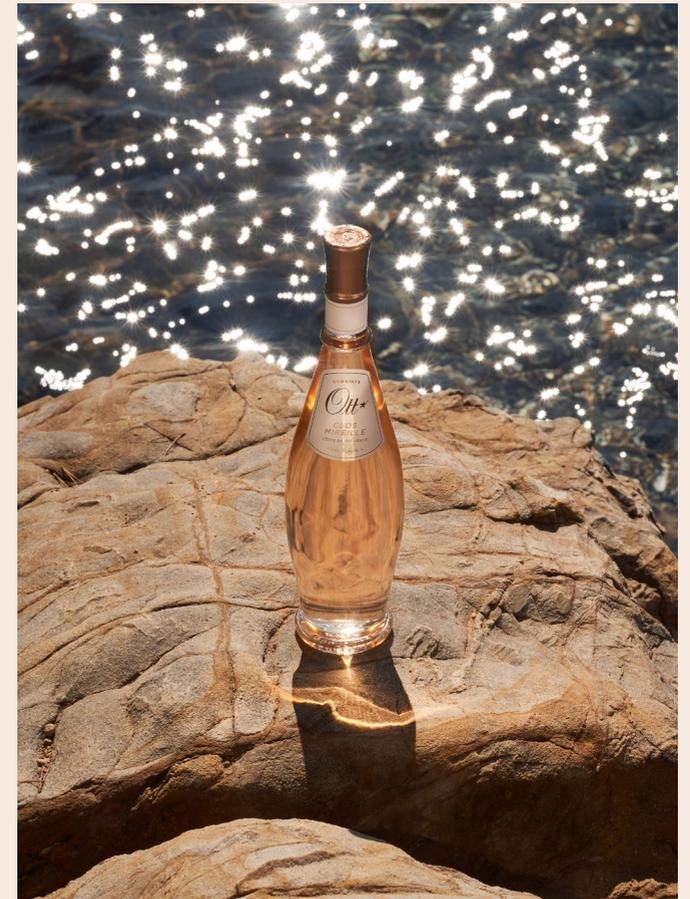
ROSÉ — AOC CÔTES DE PROVENCE

Ce rosé tout en fraîcheur, au fruit croquant, exprime à merveille la minéralité et la salinité du littoral. Derrière sa robe saumonée et lumineuse se profile un jus frais et intense, à l'attaque tonique, porté par des notes de zeste et de fruit croquant. On perçoit tout son caractère friand, associé à une trame ample et généreuse.

CÉPAGES : GRENACHE, CINSAULT, ROLLE, SYRAH.

« Une cuvée
solaire, gourmande
et dynamique. »

J-F.O.





« Une salinité unique
couplée à une grande
fraîcheur et d'intenses
notes citronnées. »

J-F.O.

BLANC — AOC CÔTES DE PROVENCE

Unique blanc original du Clos Mireille, ce vin porte toute l'identité du lieu: un terroir de bord de mer qui lui confère cette touche saline si caractéristique et qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Ce blanc délicat est en effet une ode à la fraîcheur, porté par un fruit intense, une trame franche et de grande tension, parsemée de zeste et de notes florales. Un grand blanc gastronome et épuré.

CÉPAGES: SÉMILLON, ROLLE.



ACQUIS EN 1956.
AOC BANDOL.
CÉPAGES: MOURVÈDRE, CINSULT,
GRENACHE.
ÂGE MOYEN DES VIGNES: 14 ANS.

CHÂTEAU ROMASSAN LA PROVENCE PITTORESQUE



« Ici, la force des terroirs d'altitude se révèle avec le temps et les vertus d'une viticulture douce et respectueuse. On se croirait en Toscane, inondés de lumière, suspendus au-dessus de la mer. »

J-F.O.



Blotti entre le massif de la Sainte-Baume et les rives de la Méditerranée, le Château Romassan est une imposante bâtisse du 18^e siècle située au cœur de l'appellation Bandol. C'est ici que Jean-François Ott a choisi d'habiter, dans cette maison au crépi pastel, cernée de pins et des premières vignes du domaine.

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats. Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.

Ce terroir étagé en terrasses donne ainsi naissance à des vins structurés et élégants, au caractère épicé, corsé, chaleureux, trouvant dans le mourvèdre une coloration plus marquée. Ce sont des rouges profonds, capables de traverser les décennies, des rosés intenses qui tranchent avec leurs pairs et vieillissent harmonieusement.







« Complexe
et magnifiquement
parfumé, un rosé
de grande persistance. »

J-F.O.

ROSÉ — AOC BANDOL

Baigné de soleil et ouvert sur la mer, ce terroir est constitué de sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre. Entre vallée et coteaux, ce cépage donne naissance à des rosés complexes et structurés, portés par des parfums de fruits à chair blanche, d'agrumes et d'épices douces. Un rosé ample et raffiné, de grande texture.

CÉPAGES : MOURVÈDRE, CINSAULT, GRENACHE.

« Une structure puissante, des tanins soyeux: l'équilibre idéal. »

J-F.O.

ROUGE — AOC BANDOL

L'altitude, les terrasses, les expositions variées et les vieilles vignes constituent un trésor propice à forger de très grands rouges de corps à la dimension épiciée. Voilà donc un rouge de haute dimension, qui dompte le cépage mourvèdre à la perfection, ajoutant à la concentration et la profondeur une finesse de tanins et un soyeux uniques. C'est le cœur battant de Bandol, l'équilibre et la force maîtrisée, qui s'étire longuement sur de fins accents mentholés.

CÉPAGES: MOURVÈDRE, GRENACHE.





ÉTOILE

Étoile est une expression différente du vignoble Ott*, le fruit d'une pensée d'artisan. C'est un vin rare, une lecture plus personnelle aussi de notre territoire. Un vin d'auteur qui nous invite à prendre la mesure du temps et à en savourer chaque instant.

Étoile est aussi un vin libre, original et spontané qui chaque année, selon ce que la nature nous offre et la façon dont nous traduisons son inspiration, modèle une cuvée différente. Rien n'est écrit d'avance, tout est à créer à chaque millésime. Car il nous est toujours apparu nécessaire d'explorer de nouvelles voies d'expression et de les incarner en une cuvée unique, reflet de notre créativité.



ÉTOILE ROSÉ — VIN DE FRANCE

Portée par une vision vigneronne, Étoile rosé naît d'une composition libre ; l'union des cuvées les plus caractéristiques de nos trois domaines, choisies en fonction de la tonalité de l'année : Château de Selle, Clos Mireille et Château Romassan.

C'est un rosé hors-classe, rangé sous l'appellation « vin de France », nourri de ces trois lieux, qui invite à retrouver l'essence de notre identité à travers différents caractères. Étoile offre ainsi un fruit explosif et une élégante finesse, fidèle à la signature Ott, avec un relief de bouche exquis. L'élevage sur-mesure, entre cuves inox et sphères de céramique, accompagne parfaitement ce fruit frais et croquant, au léger caractère salin. Ce rosé d'artisan ancré dans le temps d'une récolte, construit pour l'avenir, va au fil du temps affirmer son identité pour restituer toute la personnalité des lieux, installant plus encore le terroir en son cœur.

« Un grand vin d'avenir et
de partage, qui nous relie
à nos terroirs et conte
notre histoire. »

J-F.O.





BY.OTT

BY.OTT est une gamme de vins qui conte l'esprit provençal avec simplicité et légèreté. Avec l'ambition d'excellence qui est la nôtre, ces cuvées de rosé, blanc et rouge répondent au même niveau d'exigence que les autres vins des Domaines Ott* avec une recherche de plaisir immédiat et de convivialité.

Ces vins sont façonnés à partir de notre propre vignoble, complétés d'approvisionnements en jus et en raisins dûment sélectionnés auprès de partenaires fidèles qui partagent nos valeurs et s'engagent à nos côtés. Tout au long de l'année, nous suivons et conseillons ces vigneron à chaque étape de la vie du vin, avec le même soin que pour nos propres vignes. Avec le même souci d'excellence que nous mettons en œuvre pour nos trois domaines, les vins sont assemblés, élevés puis mis en bouteille par nos équipes.

Ces cuvées de charme immédiat sont des vins d'ouverture, accessibles et décontractés, qui constituent une formidable porte d'entrée aux crus.

ROSÉ — AOC CÔTES DE PROVENCE

Avec une belle proportion de grenache, ce rosé est un vin joyeux, plus festif que solennel. On apprécie ses notes de fruits frais et d'agrumes, sa pointe exotique, ainsi que son caractère léger et sa vivacité. C'est un rosé d'apéritif, de repas légers. Un plaisir opportun en toutes occasions !

CÉPAGES: GRENACHE, CINSULT, SYRAH.

BLANC — AOC CÔTES DE PROVENCE

Tout en fruit, en rondeur et en parfums, ce blanc évoque de belles saveurs de fruits à chair blanche et de fruits du verger. La trame ample et tonique, bien équilibrée, livre une touche d'épices et de citron et s'étire dans une finale franche et suave. C'est une cuvée confidentielle, produite en petites quantités.

CÉPAGES: ROLLE, SÉMILLON.



ROUGE — AOC CÔTES DE PROVENCE

De belle dimension fruitée, ce rouge allie finesse et structure légère. C'est un vin qui peut se déguster légèrement rafraîchi, aux beaux jours ou en apéritif, mettant ainsi en valeur son fruit très expressif et ses tanins polis. Les fruits rouges s'invitent en abondance dans une trame soyeuse: une belle sensation de douceur veloutée.

CÉPAGES: SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE.

CRÉDITS PHOTOS
Stanislas Desjeux
Hervé Fabre
Addiction Agency

—

DOMAINES OTT* SAS
Château de Selle - Clos Mireille - Château Romassan
Capital de 9 817 500€ - RCS TOULON 775712755
Siège social : 83250 LA LONDE LES MAURES

—

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

DOMAINES

Ott★®

CHÂTEAU DE SELLE
5093 Route de Flayosc
83460 Taradeau

CLOS MIREILLE
Route du Fort de Brégançon
83250 La Londe-les-Maures

CHÂTEAU ROMASSAN
601 Route des Mourvèdres
83330 Le Castellet

www.domaines-ott.com

