



LA BADIANE – Les Deux Sœurs (2016 - Rosé - Cassis AOC) Vin Biologique

Cépages principaux : Grenache – Cinsault

La Légende des Abeilles

Les origines de la région de Marseille et de Cassis (Massalia et Carsicis Portus) remontent au VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ.

Avant la construction de sa jetée, le port de Cassis était fermé par des îlots. Il s'allongeait en forme d'entonnoir vers l'entrée de la grande rue actuelle, et l'on pouvait tirer là des navires au sec sur la grève, entre le bar de la Marine et l'hôtel Lieutaud. Phéniciens et Grecs n'ont pu s'empêcher d'utiliser un site si propre à servir de refuge ou d'escale sur la route de Marseille.

Ces mêmes Phéniciens emmenèrent avec eux une statue de la déesse Artémis (ils lui élevèrent un Temple à Marseille) dont l'un des attributs majeurs est l'Abeille, figuration de l'âme et dont les prêtresses vierges sont appelées "melissai" (abeille).

Cassis et Le terroir des deux sœurs en particulier sont des lieux magnifiques, Situé sous deux pitons rocheux (que l'on nomme les « mamelles » ou les deux sœurs), les vignes en sont nourries, comme Cassis s'est nourri de Marseille.

J'ai voulu associer ces histoires en représentant les deux sœurs par les Abeilles d'Artemis.

Terroir : Le sous-sol est composé d'éboulis caillouteux de la montagne de la Saoupe dans lesquels nous retrouvons des fossiles de coquillage appelés « rudistes ». L'orientation des vignes est Ouest-Sud-Ouest.

Les pluies sont faibles à Cassis ou au contraire diluvienne. Je pense que l'influence maritime, avec ses brumes marines fréquentes, ses vents de terre et de mer, assure la survie des ceps. Peut-être, la dégradation de l'iode marine par les plantes, donne à ce terroir les notes d'anis, de fenouil si caractéristiques.

Vinification et élevage : Rosé de Provence classique : Pressurage et macération courte, vinifications à T° contrôlée et élevage court en cuve de 6 mois.

Présentation : Nouvelle étiquette sur une bouteille tradition blanche de 75 cl, Bouchon Nomacorc et caisse de 6 bouteilles.

Dégustation : Millésime fidèle à l'identité des Deux sœurs en Blanc. Du charme, du plaisir et de la gourmandise.

Conservation : À boire dès maintenant (ouvrir 30 min avant en carafe) ou dans les 5 prochaines années.

Service : Servir à 12°/13°. Pas trop frais, il aime l'air...