



CHÂTEAU

Calissanne

VINS & HUILES D'OLIVE
LANÇON-PROVENCE



DOMAINE
CLEF DE ST THOMAS

VINS
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Route Départementale 10 – 13680 Lançon-Provence, France

Tel. +33 (0)4 90 42 63 03 – commercial@chateau-calissanne.fr – www.chateau-calissanne.fr
S.A.S. La Jasso de Calissanne au capital de 672 600€ - SIRET 441 530 888 00011 – APE 4725Z



Château Calissanne

Histoire et particularités du domaine

Propriété unique en Provence, d'un seul tenant de 1200 hectares, le Château Calissanne, qui compte aujourd'hui 110 hectares de vignes et 80 hectares d'oliviers, est considéré comme un domaine hors du commun, un territoire à lui seul entre histoire, nature, biodiversité et activités agricoles

Depuis la plus haute antiquité, Calissanne a connu une activité intense grâce à son Oppidum gaulois de Constantine, occupé par les Romains jusqu'au VIII^e siècle. Les Wisigoths poursuivent l'exploitation des richesses, des oliviers et des vignes jusqu'à l'arrivée des Templiers.

Au XII^e siècle, ils établissent une commanderie qui sera transformée en Château agricole au XVII^e siècle par une riche famille aixoise.

Au XIX^e siècle, Charles-Auguste Verminck reprend et modernise la propriété.

En 2001, la famille Kessler, Philippe, Sophie et leur fils Thomas, reprend et modernise le domaine. Cette rénovation complète a permis de relancer et de redynamiser l'ensemble de l'exploitation du Château Calissanne (chai, vignes et oliviers).

Terroir

Site remarquable au pied de grandes falaises calcaires, le climat chaud et sec contraste avec la fraîcheur de la plaine de la Durance.

Cette situation particulière, entre aridité et humidité, permet de créer un équilibre et un écosystème propre au domaine : on peut parler de micro-climat Château Calissanne (qui est toujours le premier vignoble de l'appellation à démarrer les vendanges avant le 15 août).

Le terroir de Château Calissanne se compose de 25 parcelles plantées sur des coteaux pierreux en pente douce. C'est une grande palette de cépages qui s'épanouissent ici, donnant aux vins toute leur typicité : syrah, cabernet sauvignon, cinsault, mourvèdre, grenache pour les rouges et rosés; rolle, sémillon et bourboulenc pour les blancs.

Agriculture durable

Début 2019, Château Calissanne a officiellement obtenu la certification **"Haute Valeur Environnementale"** niveau 3.

"Haute Valeur Environnementale", est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation et à la traçabilité (du pied de vigne à la bouteille).

Ce label a été créé pour valoriser les produits issus des exploitations qui s'engagent au niveau le plus haut de la certification environnementale.

Château Calissanne est fier de pouvoir valoriser son engagement dans une agriculture qui concilie production de qualité et préservation de l'environnement.





Château Calissanne

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Fruité
gourmand

Blanc - : Cépages : 75% Rolle, 15% Grenache Blanc, 5% Sémillon, 5% Ugni.
Vinification : Macération pelliculaire à basse température, les raisins sont pressés en pressoir inertis. Le jus est vinifié à température contrôlée (16 à 18°C).
Dégustation : Belle robe bouton d'or pâle aux reflets verts. Nez floral, sur les agrumes. Bouche gourmande avec une dominante sur le pamplemousse. Belle finale longue sur une fraîcheur citronnée et saline.

Rouge - : Cépages : 40% Cabernet-Sauvignon, 35% Mourvèdre, 25% Syrah.
Vinification : Après encuvage des raisins à basse température (10 à 12°C) et quelques jours de macération à froid, une vinification rapide est effectuée afin que cette cuvée conserve sa rondeur et son fruité. Après assemblage des différents cépages,
Dégustation : Robe d'un beau rouge lumineux. Nez sur la mûre, le cassis et la réglisse. Bouche charnue avec une finesse tannique qui le rend gourmand. Très bel équilibre pour un vin de terroir typé, mais consensuel.

Rosé - : Cépages : 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre.
Vinification : Refroidissement de la vendange pour une macération pelliculaire à froid, stabulation des jus durant 3 semaines.
Dégustation : Belle robe pâle, chair de pamplemousse. Nez sur les agrumes (clémentine, zeste) et les épices. Bouche fraîche et dynamique, sur la groseille en fin de bouche.

COCORICO
CHÂTEAU Calissanne

Fruits frais
Agrumes

UNE INSPIRATION «SO FRENCHY»

La collection « Cocorico Château Calissanne® », avec son design personnalisé aux couleurs du drapeau français, symbolise à elle seule l'identité du territoire Calissanne. On y retrouve le célèbre "Rocher Rouge" qui domine la propriété, illuminé par le soleil de la Provence, la Villa Bellevue haut lieu de réception avec vue sur l'Étang de Berre, les oliviers, la végétation méditerranéenne, la source Durançole qui irrigue les vergers et vignes du domaine, les labradors – mascotte de la propriété – et bien sûr le Château.



Clos Victoire

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

l'unique "Clos"
de l'Appellation

Blanc - : Cépages : 90% Rolle, 10% Sémillon. *Vinification* : Les raisins sont pressés à basse température. Seuls les premiers jus sont sélectionnés pour être vinifiés en fûts sur lies fines, afin de donner à cette cuvée le gras exceptionnel qui le symbolise. La fermentation malolactique n'est pas effectuée pour conserver toute la fraîcheur et la vivacité du vin. *Dégustation* : Un nez floral d'où s'élèvent des notes de noisette et de miel. Bouche complexe et ampleur de la texture sur des notes d'abricot sec et de miel.

Rouge - : Cépages : 65% Syrah, 35% Cabernet-Sauvignon. *Vinification* : Vinification thermorégulée, en petits volumes par cépages séparés et en longue macération (15 à 20 jours). Après fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne (barriques et demi-muids). L'assemblage est réalisé en fin d'élevage, après dégustation de chacun des fûts. *Dégustation* : Robe profonde et auréolée de nuances rubis. Le nez s'exprime sur des notes de garrigue (lauriers, herbes de Provence), de coulis de fruits rouges, de bois exotique (cèdre) et de tabac. Cette complexité aromatique se retrouve en bouche avec des touches de torréfaction plus affirmées.

Rosé - : Cépages : 70% Grenache, 30% Mourvèdre. *Vinification* : À la sortie de la stabulation, les jus sont entonnés et élevés sous bois pour 4 à 6 mois avant d'être assemblés avec les jus vinifiés en cuve. *Dégustation* : Robe framboise translucide. Nez gourmand sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille et fraise des bois). Bouche dense et rafraîchie par un joli goût de groseille et d'agrumes en finale.



Calisson de Calissanne

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Raffiné
Équilibré

Rosé - 2023 : Cépages : 50% Grenache, 35% Syrah, 15% Mourvèdre. *Vinification* : Les vendanges sont manuelles et s'effectuent à l'aube pour préserver la fraîcheur des baies. Les jus sont extraits en douceur à l'abri de l'oxygène par pressoir inertis. Après un débordage à froid de plusieurs semaines, la vinification s'effectue à 15°C dans des cuves thermorégulées. *Dégustation* : Nez sur des notes florales qui évoluent très rapidement vers des notes d'infusion. Relevant fraîchement les agrumes qui dominent. La bouche est ronde et raffinée.

Rocher Rouge

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Mourvèdre
Terroir exceptionnel

Rouge - 2022 : Cépages : 95% Mourvèdre, 5% Syrah. *Vinification* : Récolte manuelle durant la deuxième quinzaine de septembre, ce qui permet de réaliser un tri si cela s'avère nécessaire. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont égrappés puis refroidis. La vinification s'opère durant trois semaines dans des cuves thermorégulées de petits volumes. Le cas échéant, un pigeage modéré est réalisé durant la phase de macération. La mise en barriques et demi-muids se fait dès l'écoulage de la cuve de vinification. La fermentation malolactique suit l'entonnage. L'élevage se poursuit au minimum sur 14 mois. *Dégustation* : La bouche est riche et charnue sur des notes de groseille, cèdre et épices douces. La bouche est linéaire et puissante, avec une belle élégance. Le boisé est bien maîtrisé et complètement fondu dans le fruit.



Les Bulles de Calissanne

La Sirène de Calissanne

Rosé : Cépages : Marselan, Mourvèdre. *Vinification* : Ce vin rosé effervescent est élaboré grâce à une seconde fermentation et une prise de mousse de 4 semaines en cuve close. *Dégustation* : Arômes frais de pêche blanche et de groseille.



Villa Bellevue

Blanc de Blancs : Cépages : Grenache Blanc, Ugni. *Vinification* : Ce vin blanc effervescent est élaboré grâce à une seconde fermentation et une prise de mousse de 4 semaines en cuve close. *Dégustation* : Notes fraîches de poire, fleurs blanches et lychee.





Huiles d'olive

Au pied des collines du château, les 60 ha d'oliviers classés en AOP Aix-en-Provence et Provence, alternent entre vigne et garrigue.

Les oliveraies sont plantées sur des sols d'éboulis calcaire, dans un terroir chaud et sec, avec trois variétés traditionnelles du Pays d'Aix : la Salonenque, l'Aglandau, la Picholine et 3% de diverses variétés favorisant la pollinisation. La récolte s'étale sur un mois et demi, de fin octobre jusqu'à Noël.

La trituration des olives est rapide : la cueillette et la presse s'effectuent dans les 24 heures pour éviter toute oxydation et conserver ce fruité naturel. L'équilibre est offert par le mélange des variétés pour obtenir une huile fruité vert d'une belle intensité et sans excès d'ardence.

Font de Leu

AOP Huile d'Olive d'Aix-en-Provence

Fruité Vert - Extra Vierge :

Variétés : 40% Aglandau, 60% Salonenque. **Terroir :** Issue de l'oliveraie « Les Chalets », sur les hauteurs du domaine, en coteaux calcaires, exposé sud-ouest. **Dégustation :** Saveurs végétales de prairie fraîchement tondue, très chlorophyllienne, bouche charnue. Fraîche et légèrement épicée, elle est idéale sur la cuisine méditerranéenne.

**Fraîcheur
végétale**



Les Terres de Provence

AOP Huile d'Olive de Provence

Chlorophyllien

Fruité Vert Intense - Extra Virgin :

Variétés : 40% Salonenque, 40% Aglandau, 20% Picholine. **Terroir :** Issue de l'oliveraie « Chemin Blanc », un terroir calcaire orienté sud. La trituration des olives est rapide, on cueille et presse dans les 24 heures pour éviter toute oxydation et conserver ce fruité naturel. Nous veillons à maintenir un bel équilibre et mélangeons ainsi les variétés pour obtenir un fruité vert d'une belle intensité et sans excès d'ardence. **Dégustation :** Saveurs végétales et chlorophyllienne et notes mentholées, cette huile d'olive saura parfaitement relever la cuisine méditerranéenne.



Sainte Modeste

AOP Huile d'Olive de Provence

Olives noires
Arômes cacao

Olives Maturées - Vierge :

Variétés: 70% Salonenque, 30% Aglandau. *Terroir :* Lieu-dit "La Cantine". La cueillette est tardive, les olives sont stockées à l'abri de la lumière et de l'air pendant 4/5 jours à 30°C. La fermentation va ainsi atténuer l'ardence naturelle du fruit et développer ses notes caractéristiques de douceurs mûres. *Dégustation :* Cette huile se caractérise par des saveurs rondes de noix, de sous-bois, de truffes et parfois de cacao. Une huile fruitée et épicée qui relève une cuisine méditerranéenne.

LIMITED COLLECTION

COCORICO
CHATEAU *Calissanne*



Fruité vert

AOP Aix-en-Provence - Extra vierge

Variétés : Aglandau et Salonenque
Terroir : Provenant du verger « Les Chalets » situé sur les hauteurs du domaine, sur des coteaux calcaires exposés au sud-ouest.

Dégustation : Saveurs végétales rappelant un pré fraîchement tondu et des feuilles de tomate. Une texture charnue en bouche. Fraîche et légèrement épicée, avec des notes de chlorophylle et de poivre blanc.

Fruité vert intense

AOP Provence - Extra vierge

Variétés : Salonenque, Aglandau et Picholine
Terroir : Provenant du verger d'oliviers « Chemin Blanc », un terroir calcaire exposé au sud.

Dégustation : Saveurs végétales et de chlorophylle. Notes de menthol, banane verte et artichaut cru. Une belle fraîcheur et une ardeur maîtrisée. Une huile parfaitement équilibrée.

Olives mûres

AOP Provence - Vierge

Variétés : Salonenque et Aglandau
Terroir : Localité « La Cantine ». Les olives sont récoltées tardivement et conservées à l'abri de la lumière et de l'air pendant 4 à 5 jours à 30°C. La fermentation atténue ainsi l'amertume naturelle du fruit et développe ses notes caractéristiques de douceur mûre et sucrée.

Dégustation : Cette huile se distingue par des saveurs rondes de noix, sous-bois, truffe et parfois cacao. Une huile douce avec beaucoup de caractère.



Domaine Clef de Saint Thomas

L'autre domaine familial à Châteauneuf-du-Pape



Racheté en 2006 par Philippe Kessler, c'est aujourd'hui son épouse, Sophie Kessler-Matière qui dirige ce domaine de 11 hectares, plantés en plusieurs parcelles autour du village de Châteauneuf-du-Pape.

Haute Valeur Environnementale 4 (HVE 4)

Pierre Troupel

AOP Châteauneuf-du-Pape

Fruité
Gourmand

Rouge - : Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache. *Terroir* : Sélection parcellaire sur le lieu-dit « Charbonnières ». *Vinification* : Les raisins sont récoltés manuellement en caisses à partir de la miseptembre et vinifiés avec un égrappage total. La fermentation se fait à 25 °C. Élevage traditionnel en cuve inox. *Dégustation* : Robe grenat, nez de fruits rouges des bois (mûres, framboises, cerises noires) s'ouvrant sur des épices à l'aération. La bouche est charnue, mature, ronde. On retrouve exactement les mêmes arômes du nez en bouche avec une finale fraîche et réglissée.



La Clef de Saint Thomas

AOP Châteauneuf-du-Pape

Vieilles vignes
sur galets

Blanc - : Cépages : 50% Roussanne, 20% Clairette, 20% Grenache, 10% Bourboulenc. *Terroir* : Terroir sablonneux-calcaire. *Vinification* : Égrappage total, fermentation en cuve, barriques en demi-muids à 15°C, puis élevage sur lies fines de 3 à 4 mois. *Dégustation* : Expressif sur des notes florales, des notes d'amande et de vanille bourbon en toute délicatesse. Fraîcheur et équilibre caractérisent cette bouche gourmande.

Rouge - : Cépages : 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre. *Terroir* : Sélection parcellaire de vieilles vignes sur le sud du village : plateaux caillouteux et sols de grès. *Vinification* : Égrappage total, fermentation en cuve inox, vinification à 25°C suivie de l'élevage en barrique de chêne français, anciennes barriques (60%) et barriques neuves (40%). *Dégustation* : Une robe grenat, un nez aux notes de bois exotique (cèdre), laissant de douces notes d'épices puis de framboise s'élever après aération de quelques minutes. La bouche est charnue, mature, les tannins enrobés. Très élégant, avec une légère note truffée et boisée en fin de bouche.

