



[Visualiser l'article](#)

CHATEAU LA CASTILLE : L'UN DES PLUS ANCIENS DOMAINES DU VAR



L'histoire du Château La Castille est indissociable de l'histoire de la Provence. Au pied des Maures, son vignoble de 160 hectares, 4ème domaine viticole du Var, planté d'un seul tenant, est idéalement situé entre Toulon et Hyères, à proximité du pittoresque village perché de Solliès.

Sa situation exceptionnelle au confluent de deux cours d'eau en fait depuis l'antiquité une terre agricole qui entre dans l'histoire au Moyen-Age sous le règne du bon Roi René, Duc d'Anjou et Comte de Provence. Le domaine fait alors partie des vastes possessions de la famille Forbin, seigneurs de Solliès dont l'un des



[Visualiser l'article](#)

membres éminents Palamède de Forbin est à l'origine du rattachement de la Provence à la Couronne de France.

En 1524 la Provence est envahie par les armées de Charles Quint, compte tenu de sa situation idéale, le domaine devient pour un temps le cantonnement des régiments impériaux de Castille qui lui donneront son nom. Le nom de Castille apparait pour la première fois dans des écrits de 1566.

En 1716 les Forbin vendent la propriété à Louis de Selle, Conseiller du Roi et Trésorier Général de Marine à Toulon. Il y fera construire le château sous sa forme actuelle et creuser les caves monumentales.

En 1829 le Comte de Selle vend le domaine à une famille de soyeux lyonnais, les Aubert qui le feront prospérer. C'est Frédéric Aubert qui en 1922, mourant sans descendance fera don du domaine à l'Eglise, demandant que cette Maison soit consacrée à l'accueil et la formation des prêtres. Propriété du Diocèse de Fréjus-Toulon au travers de la Fondation La Castille, le domaine allie aujourd'hui l'univers de la vigne et du vin aux missions des diverses œuvres de l'Eglise.

GLORIUS BLANC 2020 : la pépite

Le Château La Castille propose des sélections de vins rosés, blancs et rouges issus des appellations AOP Côtes de Provence et IGP Var. La collection Glorius AOP Côtes de Provence se décline dans les 3 couleurs. Glorius Blanc 2020 AOP Côtes de Provence s'exprime parfaitement sur les terroirs de ce grand domaine provençal.

Mot de l'œnologue :

Jolie robe jaune pâle, fine, avec des reflets verts.

Au nez, il révèle des senteurs de fruits exotiques et des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron). Sa bouche ronde et puissante confirme les subtils arômes d'agrumes avec la même vivacité de nez. C'est un vin généreux, tout en équilibre.

Le Glorius Blanc 2020 AOP Côtes de Provence est à consommer entre 12 et 18 mois.

Glorius Blanc 2020 AOP Côtes de Provence est au prix moyen de 12euros.