CŒUR DE GAMME

VIGNOBLE TORPEZ À SAINT-TROPEZ DEPUIS 1908

BRAVADE Blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2023

Cette cuvée, à dominante de Rolle, cépage emblématique de Provence. Belle expression aromatique sur le plaisir immédiat avec une complexité qui donne à ce vin tout son caractère.

TERROIR

Sols argilo-sableux provenant de la dégradation de la roche mère cristalline très ancienne (500 millions d'années), des gneiss orientaux des collines de Saint-Tropez formés dans le prolongement des gneiss et granites du Massif des Maures.

CÉPAGES

Rolle 85%, Ugni blanc 10%, Clairette 5%

ALCOOL

13 %

MILLÉSIME & VENDANGES 2023

Après un hiver doux, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, de belles sorties de grappes à l'arrivée. Une pluviométrie a suivi et a permis une bonne alimentation hydrique de la vigne, une bonne maturation des raisins, sans accident climatique et sans la pression des maladies fongiques – mildiou. Fin juillet et début août, la canicule a commencé à stresser le raisin sur les parcelles les plus sensibles. Les contrôles de maturité des raisins, démarrés début août ont fait état d'une belle concentration – moindre que 2022 – et d'un bel équilibre sur la fraicheur – acides organique, acide malique.

Les vendanges ont commencé le 21 août, une pluie bienvenue le 28 août a permis de rafraichir les sols et les raisins. Une peau épaisse, une belle expression de la pulpe se sont révélés dans des jus de qualité, francs et nets de goût, dont l'élevage sur lies révélera la complexité aromatique, la structure et le charnu en bouche.

VINIFICATION

Les raisins récoltés manuellement en caisse sont stockés en chambre froide à 5°C, entre 12h et 48h, pour regrouper le pressurage par cépage et parcelle selon le potentiel qualité.

Les caisses sont ensuite déchargées par gravité dans les pressoirs pneumatiques grâce à des wagonnets pilotés sur rails suspendus. Les premiers jus sont écartés. Le cœur du pressurage, réalisé à très basse pression, forme les jus de goutte qui constituent la trame de la cuvée Bravade. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabulés à froid (5°C – 6°C) pendant 4 à 5 semaines, avec agitation permanente grâce à un racleur en fond de cuve. Cette macération particulaire permet d'optimiser la complexité aromatique des vins en développant les précurseurs d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule lentement pendant trois à quatre semaines à des températures comprises entre 14°C et 20°C.

ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines avec un bâtonnage régulier, à l'aide de racleurs en fond de cuve, en vue de nourrir les vins. Ces lies (levures désagrégées) libèrent les précurseurs d'arômes, qui apportent du volume et du gras en bouche.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe or vert avec des reflets jaunes.

Arômes : Le nez révèle des arômes d'agrumes, de citron vert, de pâte de coing, avec des notes d'asperge verte associées aux épices –thym, romarin -, des effluves de fruits jaunes caramélisés, de graphite, le tout immergé dans une douce intensité aromatique prégnante.

Bouche : La bouche est sur la fraîcheur, avec une belle tension croquante en équilibre sur un charnu fruité, une minéralité saline et séveuse avec des petits amers nobles qui font saliver de façon persistante.

SERVICE & ACCORDS

Servi frais à 8°C ; fruits de mer, huîtres, poissons grillés, bouillabaisse. Mais aussi fromages à pâte pressée cuite tels que le Comté ou le Beaufort…