

BRAVADE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2020

Cette cuvée, à dominante de Grenache, lui apporte de la structure. Elle est soutenue par les cépages emblématiques de Provence, le Mourvèdre et la Syrah, lui apportant les arômes d'épices et de garrigue. Ce vin à la fois souple et structuré, avec des tanins discrets, source de cohérence et de continuité à l'ensemble du vin.

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

Grenache 55%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 5%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2020

À la suite d'un hiver doux, le débourrement de la vigne a été précoce. Le gel des 25 et 27 mars a durement touché toute la Provence avec une exception notable, le littoral dont le vignoble Torpez à Saint-Tropez.

Le cycle végétatif de la vigne s'est poursuivi dans de bonnes conditions de température et de pluviométrie sans excès. La vigne a ainsi conservé l'avance prise au printemps.

Les premiers raisins du cépage Tibouren ont été récoltés le 21 août soit une semaine plus tôt que l'année précédente. Les cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre... se sont succédé. La maturité des raisins de chaque cépage s'est révélée homogène, équilibrée avec une pulpe juteuse.

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

ÉLEVAGE

Après décuvage, vins de goutte et vins de presse sont séparés pour être transférés en foudre de 35 ou 50 hL, ou en fûts de chêne français de 400L. Les soutirages et élevages sur lies sont conduits selon l'évolution des vins. Après un élevage en tonneau ou en foudre de 12 à 24 mois, la cuvée Bravade fait l'objet d'un assemblage judicieux par l'équipe d'œnologues.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Robe rouge cerise noire avec des reflets rubis pourpres.

Arômes : Au nez, se révèlent des arômes de fruits noirs - à maturité - cassis, mûres - avec des notes épicées, des effluves kirshées de thym.

Bouche : la bouche est ample et généreuse, avec une concentration sur le fruit avec des tanins soyeux et gourmands.

S'apprécie légèrement rafraîchi l'été.

Potentiel de garde, de 4 à 5 ans.

