

Vin aérien, aux notes délicatement salines, avec une force élégante. Vin de caractère qui affirme son style et sa personnalité, avec un fort potentiel d'évolution et de garde.

TERROIR

Le vignoble s'inscrit dans la proximité avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange de gneiss et d'arènes granitiques.

Ce Château, en pente douce face à la mer, fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III, Émile Ollivier qui fut marié à la fille de Franz Liszt.

CÉPAGES

Grenache 40%, Tibouren 18%, Cinsault 30%, Syrah 10%, Rolle 2%

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 fraîcheur – acides organique, acide malique.

Les vendanges ont commencé le 21 août, une pluie bienvenue le 28 août a permis de rafraîchir 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. 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 à 5°C – 6°C pendant 4 à 5 semaines, avec agitation permanente grâce à un racleur en fond de cuve. Cette macération particulière 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. 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 rose pêche clair avec des reflets abricot.

Arômes : Le nez est minéral avec des notes de grillé, de graphite laissant place à des arômes de fruits jaunes mûrs, de pâte de coing, de kaki, de jasmin, tout en nuance et délicatesse.

Bouche : La bouche est ample, pleine et soyeuse avec une finale souple, persistante et aérienne.

SERVICE & ACCORDS

Fromages bleus, plats épicés (poulet curry lait de coco), tajine, paëlla.

