

CHÂTEAU LA MOUTTE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2019

L'expression du Grenache majoritaire sur un grand terroir. Vin puissant et équilibré, belle concentration et richesse avec un fort potentiel d'évolution. La cuvée Château La Moutte offre un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées, qui affirment son terroir.

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 60%, Syrah 40%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2019

Les raisins récoltés mi-septembre présentent des petites baies, avec une peau épaisse, une pulpe visqueuse et sirupeuse, pour produire des mouts à fort potentiel aromatique. La faiblesse des rendements en jus a nécessité des pressurages de précision.

Les nouvelles installations de la cave - absence de vis sans fin, utilisation à minima des pompes, inertage systématique des pressoirs et des cuves - permettent de préserver le potentiel aromatique des raisins et des mouts. Les grappes récoltées manuellement sont déposées dans des caisses de 250 kg, transportées en chambre froide pendant un jour ou deux pour constituer des lots homogènes selon le potentiel parcellaire. Ces caisses sont transférées dans des wagonnets pilotés sur rail. Les raisins entiers sont déversés par gravité dans un pressoir pneumatique, avec inertage dès le remplissage - oxydation à minima et protections des arômes de la pellicule du raisin.

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 50hL, 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 18 mois.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rouge pourpre avec des reflets rubis.

Arômes : Au nez se révèlent des arômes de cerises noires bien mûres avec des notes de liqueur de cassis et d'infusion d'épices douces.

Bouche : La bouche est généreuse, sur le fruit, avec des tanins soyeux et une matière qui se prolonge de façon très droite et persistante.

Service entre 15°C et 17°C.

