

# BRAVADE Blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2020

Cette cuvée, à dominante de Rolle, cépage emblématique de Provence. Elle est axée sur la fraîcheur épicée, avec une tonicité croquante et gourmande.

## 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 90% (appelé Vermentino en Italie), Ugni blanc 10%

## ALCOOL

12,5%

## MILLÉSIME & VENDANGES 2020

Suite à 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 et le Vignoble Torpez de 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.

Le cépage Rolle est récolté dès le 26 Août pour une maturité aromatique optimale ; le cépage Ugni Blanc, en surmaturité, 15 jours plus tard.

## 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 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, 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 jaune.

**Arômes :** Le nez est intense et délicat avec une belle fraîcheur aromatique d'agrumes - citron vert -, de bourgeons de cassis, d'asperge verte, avec des notes exotiques, d'épices tel que le poivre blanc.

**Bouche :** La bouche est ronde et charnue avec une tonicité plaisante. Ce doux équilibre gourmand se prolonge sur le fruit, avec une finale persistante.

