

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.

