

Cette cuvée, à dominante de Grenache, étoffée par le cépage emblématique de TORPEZ à Saint-Tropez, le Tibouren, est axée sur la fraîcheur et la minéralité. Vin de caractère pour des mets délicats.

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%, Cinsault 15%, Tibouren 10%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Rolle 5%

ALCOOL

13 %

MILLÉSIME & VENDANGES 2021

L'hiver 2020-2021 a été particulièrement sec, suivi d'un printemps instable avec des précipitations régulières en avril et en mai. Le Vignoble Torpez a échappé au gel du 8 avril 2021.

Avec un retard de 10 jours observé au débourrement, la sécheresse s'est installée à partir de Juin, suivie d'une période de canicule.

Le vignoble n'a pas eu à souffrir des incendies du 16 août 2021 du Massif des Maures et non plus des orages qui ont suivis le 24 août.

Après analyse et dégustation des baies de raisins (démarrées début août), les vendanges ont débuté fin août, par le Grenache et le Tibouren. Les vendanges ont été globalement homogènes, avec des rendements plus faibles de l'ordre de 20%, des acidités plus marquées – acide malique – et des concentrations en sucres plus faibles que l'an dernier.

Les vendanges ont pris fin le 28 Septembre 2021.

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, 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 rose pâle litchi.

Arômes : Le nez est élégant avec des arômes de fruits blancs et de citron, accompagnés de notes minérales - graphite -, d'effluves iodées et réglissées.

Bouche : La bouche est croquante avec une belle tension, du volume, une belle matière qui tapisse bien et fait saliver avec des notes salines et d'eucalyptus. La finale se prolonge sur une complexité persistante.

