

CHÂTEAU LA MOUTTE Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2021

Vin de dentelle, aérien, aux notes délicatement salines, avec une force élégante. La cuvée Château La Moutte offre un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées, expression d'un terroir singulier.

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 52%, Cinsault 30%, Tibouren 10%, Syrah 8%

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 stabilisés 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, frais et élégant, révèle des arômes de fleurs blanches, avec des notes minérales et d'épices.

Bouche : L'attaque est franche, tonique, avec un prolongement sur le fruit et la minéralité, une matière iodée qui donne du volume et fait saliver.

