

Une cuvée plaisir, à l'image d'un apéritif tropézien, convivial et rassembleur.

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 60%, Cinsault 20%, Syrah 15%, Tibouren 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 proviennent de vendanges manuelles (75%) et mécaniques (25%). Les vendanges à la machine sont réceptionnées au conquêt puis inertées avec séparation immédiate des jus de bennes. Les raisins sont ensuite refroidis à 5°C – 6°C puis chargés dans des pressoirs pneumatiques inertés.

La cuvée est un assemblage de jus de goutte (le cœur du pressurage à basse pression) et de première presse. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabilisés à froid à 5°C – 6°C pendant 4 à 5 semaines avec agitation permanente grâce aux racleurs en fonds de cuves. 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

Après la fermentation, les vins restent sur lies totales, avec un bâtonnage permanent grâce aux racleurs en fonds de cuves.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose pâle pêche-abricot.

Arômes : Au nez se révèlent des arômes de fruits rouges – salade de fruits -, d'agrumes, avec des notes de fleurs blanches.

Bouche : L'attaque en bouche est franche, sur le fruit, en rondeur avec un bel équilibre sur la fraîcheur. Vin gourmand tout en plaisir.

