

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 60%, Tibouren 15%, Cinsault 10%, Syrah 5%, Mourvèdre 5%, Rolle 5%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME & VENDANGES 2022

Fin juillet, à 15 jours de la date des vendanges, la vigne et les raisins souffraient du manque d'eau et des vagues de chaleurs successives.

Les pluies des 14 et 16 août – 21 mm – ont permis à la vigne de reprendre son cycle de maturation en quelques jours.

Les premières caisses de vendanges sont rentrées le lundi 22 août : le Tibouren en premier sur une semaine, de façon homogène, le Grenache ensuite, avec une optimisation de la maturité sur 2 semaines. Ont suivis, la Syrah, le Cinsault et le Mourvèdre, selon les profils de maturité.

Le potentiel aromatique s'est révélé immédiatement, caractéristique du millésime 2022, tout comme les faibles acidités et les belles concentrations. L'élevage sur lies avec bâtonnage va contribuer à harmoniser l'ensemble pour de beaux équilibres en bouche.

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 révèle des arômes de fruits blancs, avec des notes d'agrumes – citron vert -, une touche minérale avec des effluves iodées et épicées. Élégance sans exubérance pour un nez délicat et subtil.

Bouche : L'attaque est franche en bouche, sur le fruit, croquante avec une belle tension, du volume, une matière ciselée sur des notes salines et réglissées, qui font saliver. La fin de bouche est persistante avec une complexité gourmande.

