

BRAVADE Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2019

Cette cuvée, à dominante de Grenache, lui apporte de la structure. Elle est soutenue par les cépages emblématiques de Provence, le Mourvèdre et la Syrah, lui apportant les arômes d'épices et de garrigue. Ce vin à la fois souple et structuré, avec des tanins discrets, source de cohérence et de continuité à l'ensemble du vin.

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%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 5%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2019

Les raisins récoltés mi-septembre présentent des petites baies, avec une peau épaisse, une pulpe visqueuse et sirupeuse, pour produire des mouts à fort potentiel aromatique. La faiblesse des rendements en jus a nécessité des pressurages de précision.

Les nouvelles installations de la cave - absence de vis sans fin, utilisation à minima des pompes, inertage systématique des pressoirs et des cuves - permettent de préserver le potentiel aromatique des raisins et des mouts. Les grappes récoltées manuellement sont déposées dans des caisses de 250 kg, transportées en chambre froide pendant un jour ou deux pour constituer des lots homogènes selon le potentiel parcellaire. Ces caisses sont transférées dans des wagonnets pilotés sur rail. Les raisins entiers sont déversés par gravité dans un pressoir pneumatique, avec inertage dès le remplissage - oxydation à minima et protections des arômes de la pellicule du raisin.

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

ÉLEVAGE

Après décuvage, vins de goutte et vins de presse sont séparés pour être transférés en foudre de 35 ou 50 hL, ou en fûts de chêne français de 400L. Les soutirages et élevages sur lies sont conduits selon l'évolution des vins. Après une élevage en tonneau ou en foudre de 12 à 24 mois, la cuvée Bravade fait l'objet d'un assemblage judicieux par l'équipe d'œnologues.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Robe rouge cerise noire avec des reflets rubis.

Arômes : Au nez, se révèlent des arômes de fruits noirs compotés et épicé, des notes de sous-bois et des effluves kirshées.

Bouche : Une belle présence en bouche sur le fruit retrouvé procure à ce vin un plaisir gourmand, qui cherche le met d'accompagnement.

S'apprécie légèrement rafraîchi l'été.

Potentiel de garde, de 4 à 5 ans.

