

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 50%, Cinsault 20%, Syrah 20%, Tibouren 5%, Mourvèdre 5%

ALCOOL

13 %

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 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 stabulés 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 abricot avec des reflets saumonés.

Arômes : Le nez se distingue immédiatement avec des arômes de petits fruits rouges, de pamplemousse et d'orange sanguine, avec des notes de fruits blancs – pêche de vignes.

Bouche : L'attaque en bouche est franche, tonique, avec un prolongement sur le fruit, un équilibre sur la fraîcheur et la rondeur qui rend ce vin plaisant et gourmand.

