

ULTIMUM Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2019

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante. Vin iconique hors norme – haute expression. Production limitée.

Grand Vin de découverte à dispenser sur demande pour les plus curieux avec des mets "sur mesure".

TERROIR

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 25%, Tibouren 15%, Syrah 5%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2019

Début des vendanges le jeudi 29 Aout, après un débourrement plutôt précoce, et retard initial constaté pour ce millésime de 8 à 10 jours à la floraison s'est atténué après une période de canicule, compensée par des averses orageuses mi-juillet et surtout le 27 juillet. L'état sanitaire est très satisfaisant.

Après un hiver doux et sec, un printemps frais, et une période de canicule sur fin juin et juillet, les raisins récoltés sont très sains avec des petites baies concentrées - -20% à -30% du poids des baies comparés à 2018-, une peau épaisse et une pulpe resserrée, gluante et sirupeuse qui nécessitera des pressurages sur mesure pour chaque cépage, avec des rendements en jus très faibles.

VINIFICATION

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-.

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.

Elevage en foudre de chêne pendant plus de 18 mois.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose abricot avec des reflets saumonés

Arômes : Au nez se révèlent des arômes de fruits blancs, d'épices, d'aromates, cannelle, gingembre, avec des notes confites, miellée, confiturée, des effluves de cire.

Bouche : La bouche est franche, tonique, avec une texture généreuse et ferme, une complexité aromatique détonante, des nobles amers qui se fondent, une finale persistante et gourmande.

Vin d'élevage avec un fort potentiel d'évolution – 8 à 10 ans-.

