

Une signature expressive des arômes du cépage Rolle. De ce millésime précoce 2020 et de l'élevage sur lies de plus de 18 mois, résulte l'ampleur et le volume en bouche. Fort potentiel d'évolution de 8 ans à 10 ans.

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

Rolle 100%

ALCOOL

13,5 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2020

À la suite d'un hiver doux, le débourrement de la vigne a été précoce. Le gel des 25 et 27 mars a durement touché toute la Provence avec une exception notable, le littoral dont le vignoble Torpez à Saint-Tropez.

Le cycle végétatif de la vigne s'est poursuivi dans de bonnes conditions de température et de pluviométrie sans excès. La vigne a ainsi conservé l'avance prise au printemps.

Les premiers raisins du cépage Tibouren ont été récoltés le 21 août soit une semaine plus tôt que l'année précédente. Les cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre... se sont succédé. La maturité des raisins de chaque cépage s'est révélée homogène, équilibrée avec une pulpe juteuse.

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 grâce à des wagonnets pilotés sur rails suspendus. Les premiers jus sont écartés. Le cœur du pressurage, réalisé à très basse pression, forme les jus de goutte qui constituent la trame de cette cuvée. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabulés à froid (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, 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 jaune doré, avec des reflets or vert.

Arômes : Le nez révèle des arômes délicats de fleur d'oranger, d'amande fraîche, de dragée vanillée, de fruits jaunes macérés au vieil alcool blanc, de poire bien mûre avec des épices douces.

Bouche : L'attaque en bouche est franche, avec un prolongement sur le fruit, la minéralité renforcée par une belle tension, des notes grillées et salines en équilibre avec de petits amers qui structurent la fin de bouche.

SERVICE & ACCORDS

Servi frais entre 10 et 12°C ; toast au chèvre-noix-miel. Foie gras aux groseilles, Saumon fumé, sandre au beurre blanc ou encore Chapon à la crème et aux morilles.

