

Cette cuvée, à dominante de Grenache, étoffée par le cépage emblématique de TORPEZ à Saint-Tropez, le Tibouren, est axée sur la matière conciliant finesse et élégance, avec un beau potentiel d'évolution et de garde.

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

ALCOOL

13%

MILLÉSIME & VENDANGES 2023

Après un hiver doux, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, de belles sorties de grappes à l'arrivée. Une pluviométrie a suivi et a permis une bonne alimentation hydrique de la vigne, une bonne maturation des raisins, sans accident climatique et sans la pression des maladies fongiques – mildiou. Fin juillet et début août, la canicule a commencé à stresser le raisin sur les parcelles les plus sensibles. Les contrôles de maturité des raisins, démarrés début août ont fait état d'une belle concentration – moindre que 2022 – et d'un bel équilibre sur la fraîcheur – acides organique, acide malique.

Les vendanges ont commencé le 21 août, une pluie bienvenue le 28 août a permis de rafraîchir les sols et les raisins. Une peau épaisse, une belle expression de la pulpe se sont révélés dans des jus de qualité, francs et nets de goût, dont l'élevage sur lies révélera la complexité aromatique, la structure et le charnu 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 pêche très clair, brillant avec des reflets litchi.

Arômes : Le nez est élégant, envoûtant avec des effluves de jasmin et de chèvrefeuille, des arômes complexes avec des notes de kaki, de kiwi, de feijoa, de clémentine et de melon jaune, ainsi que des nuances épicées.

Bouche : La bouche est pleine, ronde, charnue, avec un joli grain de tannin qui soutient le tout : structure, complexité, matière ciselée. La finale est saline et minérale, persistante avec de petits amers nobles.

SERVICE & ACCORDS

Pâtes à la Carbonara, fregola sarda, risotto gambas & bisque, cuisine méditerranéenne.

