

A.O.P. Côtes de Provence – Rosé 2020

Cépages :

- Grenache (35%),
- Tibouren (20%),
- Mourvèdre (15%),
- Syrah (10%),
- Cinsault, Rolle, Carignan (20%).

Vinification : **Macération pelliculaire à froid entre 18 et 24 heures.** Pressurage léger, débourbage par gravité **sans adjuvant** et stabulation sur bourbes fines. Fermentation entre 15 et 17°C. Blocage de la fermentation malolactique par le froid 8-12°C puis soutirage en cuve pleine et **premier sulfitage 3-4 semaines plus tard** pour réduire au maximum la teneur totale de sulfites dans les vins.

Elevage : Sur lies fines durant 3 ou 4 mois avec bâtonnage hebdomadaire pour stabiliser naturellement les vins et les faire gagner en densité.

Service : A consommer frais mais pas glacé : entre 6 et 7°C. Une légère aération d'une heure peut également être bénéfique pour en savourer la complexité. Un Marchandise rosé accompagnera parfaitement vos plats méditerranéens ou exotiques.

Dégustation : Robe lumineuse, couleur Or Rose. Nez complexe, fin et délicat, d'intensité moyenne. Il évoque le litchi, la poire et la pêche blanche pour se terminer sur des notes florales (coriandre). La bouche est gourmande, soyeuse, suave. Elle évolue sur des notes de fruits blancs, de litchi, avec une vivacité agréable et rafraichissante. La fin de bouche se distille en notes florales.

A.O.P. Côtes de Provence – Rouge 2019

Cépages :

- Syrah (40%),
- Mourvèdre (38%),
- Cabernet-Sauvignon (15%)
- Carignan (7%).

Vinification : Vinification traditionnelle monocépage. Macération à froid de 3-5 jours puis lancement de la fermentation à froid. Remontages fréquents et intenses en début de fermentation pour devenir légers en phase alcoolique. Tout se pilote à la dégustation : fréquence et intensité des remontages, gestion de la température et du temps de cuvaison. En général, entre 18 et 28 jours.

Elevage : 12 mois : 2/3 en cuve et 1/3 en demi-muid de 2/5ans avec 2 ou 3 soutirages/aération au cours de cette période.

Service : Débouchage systématique de quelques heures notamment durant les premières années de garde. Servir à 18-20°C sur des grillades et des plats typiques de la cuisine provençale : Carré d'Agneau, daube ou encore pieds paquets.

Dégustation : Robe rubis sombre. Nez puissant de fruits rouges bien mûrs (cassis, framboise) avec une petite pointe de pain grillé et d'épices évoquant la muscade. L'attaque est gourmande, la bouche est fluide. Les tanins sont présents, sans agressivité excessive, ce qui procure au vin un bon équilibre, un joli velouté.

A.O.P. Côtes de Provence Rouge 2019 Cuvée Millésime

Cépages :

- Syrah (49%),
- Mourvèdre (41%),
- Cabernet-Sauvignon (10%)

Vinification : La vinification est identique à la cuvée classique ; la cuvée millésime est une sélection de nos meilleurs vins de l'année exclusivement issus de goutte avant pressurage. La vinification est traditionnelle. Macération à froid de 3-5 jours puis lancement de la fermentation à froid. Remontages fréquents et intenses en début de fermentation pour devenir légers en phase alcoolique. Tout se pilote à la dégustation : fréquence et intensité des remontages, gestion de la température et du temps de cuvaison. En général, entre 18 et 28 jours.

Elevage : Nous avons procédé à un élevage en demi-muid de 12 mois, pour moitié en tonneaux neufs, l'autre en tonneaux de 2 ans. Nous optons pour des demi-muids (600 litres) qui sont plus volumineux qu'une barrique traditionnelle (220 litres) car la perception du boisé est moins intense. La chauffe est « Moyenne + ». Nous sélectionnons en début d'élevage nos meilleurs vins, ou du moins ceux qui sont le plus à même de supporter le bois, et les dégustons régulièrement. C'est durant cette période que nous envisageons ou non de proposer une « cuvée millésime ».

Service : Débouchage systématique de quelques heures notamment durant les premières années de garde. Servir à 18-20°C. sur un gigot de sept heures, un osso bucco, une pintade farcie aux cèpes, un coq au vin. Eviter les mets trop prononcés en épices.

Dégustation : Robe rubis aux reflets pourpres. Nez puissant, d'abord de fruits rouges très mûrs avec une note de figes fraîches évoluant sur des flaveurs de torréfaction rappelant le cacao, le pain grillé avec une évocation de truffes qui devrait s'affirmer avec le temps. L'attaque en bouche est ample, fraîche, presque sucrée. On retrouve tous les parfums perçus au nez avec des tanins élégants qui soutiennent le vin sans l'alourdir, lui conférant une fin de bouche délicate et suave.

La cuvée Millésime 2019 se distingue par son élégance et sa subtilité tout en possédant une trame tannique soutenue. Elle est représentative de l'idée que nous nous faisons du vin : un équilibre subtil d'éléments qui s'opposent pour créer une harmonie.