

# Les Quatre Tours CLASSIQUE Blanc 2017

**APPELLATION :** COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

**CEPAGES :** ROLLE (VERMENTINO) – GRENACHE BLANC - UGNI (50/40/10)

**TERROIR :** Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. Vignobles situés à une altitude de 250 à 400 mètres avec exposition sud. Micro climat chaud tempéré par le Mistral et l'altitude.

**VINIFICATION :** Pressurage basse pression, fermentation en cuves à température contrôlée. Élevage de quelques semaines sur lies fines. Sélection de différents vins pour assemblage final.

**MILÉSIME : Un millésime très perturbé par le climat**

L'hiver est globalement doux avec peu de journées aux températures négatives, sans neige et aux pluies rares. Ce n'est qu'en mars que le temps se mettra à la pluie, les températures alors sont douces et le débournement est précoce.

Le mois d'avril est quasi estival, la végétation se développe rapidement et subit un coup d'arrêt à la période des Saints de Glace, où des gelées tardives provoquent quelques dégâts.

Mai est gris et venteux avec un épisode de grêle, la température remonte à la fin du mois, et la floraison est précoce avec un peu de coulure.

Dès le mois de juin les températures deviennent très supérieures aux moyennes saisonnières.

La vigne montre très tôt des signes de stress hydrique, et on observe plusieurs incendies.

Ce temps chaud et extrêmement sec s'installera pour tout l'été qui ne verra pas une goutte de pluie les températures sont élevées de jour comme de nuit. Sur certaines vignes on observe un jaunissement des feuilles et un flétrissement des grappes. Tout le monde craint une petite vendange. Celle-ci s'annonce précoce et à Venelles pour la première fois nous commençons les vendanges avant septembre.

Les raisins sont très sains, les rendements sont inférieurs à 2016 avec une importante variabilité suivant les exploitations et les modes de conduite. Les degrés ne sont pas trop élevés, et les rendements jus sont inférieurs aux années précédentes.

Les premiers jus sont prometteurs pour les rosés, avec de très jolies couleurs et des notes très fruit rouge. De l'avis général un millésime de grande qualité.

**METS & VINS :**

En apéritif, avec des canapés à la tapenade et aux anchois.

En accompagnement des huîtres et coquillages, sur des moules ou un plat d'asperges.

Avec les poissons de mer et une sauce parfumée ou épicée. Bouillabaisse, anchoïade,....

A essayer sur une viande blanche, ou avec un plat relevé.

Accompagnera à merveille un fromage de chèvre frais.

## NOTE DE DEGUSTATION

• **ŒIL :** Jaune pâle, reflets émeraude - brillant.

• **NEZ :** Frais et délicat avec un fruit bien marqué. Des notes fruitées (agrumes, raisin, mirabelle) et florales (fleurs blanches).

• **BOUCHE :** Bien équilibrée avec du gras et une bonne fraîcheur. Bonne présence avec de la rondeur et de la matière. Notes d'agrumes et fin de bouche minérale.

Un blanc aromatique d'une belle fraîcheur et bien équilibré.

