

# Les Quatre Tours CLASSIQUE Rouge 2016

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

**CEPAGES :** CABERNET - SYRAH - GRENACHE (45/35/20)

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

**VINIFICATION :** Macération en cuves à température contrôlée (16° à 28°C) pour assurer une bonne expression aromatique. Une partie du volume a été saigné à 10% pour concentrer la matière. Élevage de 10 mois sur lies fines – filtration légère pour conserver du "grain".

### Coup de Stress !

Au cours de l'hiver, les jours de température négative se comptent sur les doigts d'une main. Ce temps « doux » nous a menés à un printemps précoce, qui laissa craindre les « Saints de Glace », la végétation étant déjà bien avancée à mi-Avril. Globalement le printemps est gris, venteux avec une faible pluviométrie. Le développement végétatif se passe bien et la floraison intervient tôt, alors que le temps fraichit, provoquant un peu de coulure.

Un temps chaud et extrêmement sec s'installe dans notre région pour l'été, sans une goutte de pluie pendant près de 3 mois (et plus). Les températures sont élevées pendant la journée, et des nuits plutôt tièdes. Nous anticipons des maturités précoces et des degrés élevés.

Les premiers prélèvements effectués nous révélèrent que nous nous étions trompés.

Début Septembre sur beaucoup de parcelles les raisins n'étaient pas murs, et celles-ci montrent des signes évidents de stress hydrique.

La météo de Septembre est plus favorable, mais les degrés peinent à monter et les baies flétrissent. Il nous faut beaucoup trier les parcelles et faire de nombreux prélèvements pour prendre les bonnes décisions. Le stress hydrique a eu plus d'incidence que nous ne l'avions imaginé ; la vigne s'est adaptée à ces conditions particulières en privilégiant sa « survie » au détriment de la photosynthèse et à l'alimentation de ses raisins.

La patience a payé : quelques pluies fin Septembre ont considérablement amélioré les choses.

Les rosés et les blancs ont une belle fraîcheur et de jolis arômes.

Les rouges s'ils n'ont pas la puissance du 2015, ont une belle rondeur et un joli fruité.

### METS & VINS :

Un plat de cochonnailles

Les grillades et les viandes rouge en général.

Avec la chasse (lièvre, sanglier,...), un plat de rognons (et les abats en général), une viande en sauce (civet, daube...) et des fromages puissants.

Peut aussi se consommer en rouge d'été après avoir été rafraîchi (14-16 d°C)



### NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge cerise.
- **NEZ :** Bouquet bien présent aux notes fruitées. Fruits rouges frais, avec quelques notes d'épices.
- **BOUCHE :** Ronde et fruitée, la bouche est présente sans lourdeur. De la rondeur, de beaux arômes de fruits et des notes épicées, dans un ensemble harmonieux.

Un Coteaux d'Aix en Provence rouge aromatique, fruité, et bien équilibré