



Les Quatre Tours RIGOULINE Rouge 2016 IGP



APPELLATION : MEDITERRANEE

CEPAGES : MERLOT –CALADOC - (60/40) conduits en Agriculture Biologique

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESSE. 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. Stockage en cuves de 4 mois avant assemblage final et mise en bouteilles.

MILLESIME : 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.

ACCORDS METS & VINS :

Les viandes rouges grillées.

Les grillades sur un barbecue.

Une viande en sauce (daube, ragoût..) avec des épices ou des herbes de Provence.

Les produits de la chasse (râble de lièvre, sanglier...)

Les fromages.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge soutenue.
- **NEZ :** Bouquet puissant, bien ouvert, avec des notes de fruits rouge marquées (cerise, fruits à noyaux) et quelques épices.
- **BOUCHE :** Ronde et pleine, avec des notes fruitées et épicées (fruit à noyau, cerise-kirch, ..). Tannins bien fondus et beaucoup de présence, et belle longueur.
Un rouge tout en souplesse et en rondeur avec un joli fruit.