

Les Quatre Tours PRESTIGE Blanc 2017

APPELLATION : COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CEPAGES : VERMENTINO (ROLLE) – GRENACHE BLANC – SAUVIGNON (85% -15%-5%)

TERROIR : Sols caillouteux argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. Vignobles situés à une altitude de 350 mètres. Micro climat chaud tempéré par le Mistral et l'altitude.

VINIFICATION : Sélection de parcelles à petits rendements (35-40 hl/ha), fermentation en cuves à température contrôlée. Une partie du vin vinifié en barrique, une autre élevage de quelques semaines sur lies fines avec bâtonnage régulier.

MILLESIME : 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 débourrement 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 :

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

Sur un poisson mariné (poisson blanc à la Tahitienne, saumon, ...)

A essayer sur une viande blanche (veau ou volaille), avec une sauce onctueuse (à base de crème ou de beurre....).

Convient sur certains plats relevés.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur jaune profonde. Clair et brillant.
 - **NEZ :** Nez puissant, frais, aromatique et complexe, avec des notes boisées et des fruits compotés (mirabelle, fruits exotiques...).
 - **BOUCHE :** Attaque ronde et puissante, qui fait place à une bonne fraîcheur et un joli « gras ». L'ensemble est bien équilibré avec un boisé léger, des arômes d'agrumes et un fruité développé
- Fin de bouche à la fois ronde et rafraîchissante. Belle longueur.

