

Les Quatre Tours CLASSIQUE BLANC 2019

APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : ROLLE (VERMENTINO) - GRENACHE BLANC – SAUVIGNON - UGNI BLANC (40/30/20/10)

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

VINIFICATION : Sélections parcelles, vendange la nuit afin de maîtriser l'extraction de la couleur et de limiter les oxydations. Pressurage basse pression et débouillage statique pour une partie des jus. Une partie des vins a fait l'objet d'une stabulation sur bourbe à basse température pendant 10 jours. La fermentation se fait en cuve à température contrôlée. Élevage de quelques semaines sur lies fines. Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Chaleurs extrêmes.

Les vendanges 2018 à peine terminées, d'importantes pluies arrivent, permettant en partie de reconstituer les réserves. L'hiver c'est ensuite déroulé avec de faibles pluies et sans neige.

La végétation démarre avec quelques jours de retard comparé à 2018, les pluies d'avril et la douceur des températures permettent un bon développement végétatif. Le mois de mai sera marqué par quelques gelées et quelques grêles localisées.

La floraison sera plus tardive qu'en 2018, et la fin du printemps restera relativement fraîche.

Le mois de juillet sera le mois des chaleurs extrêmes, avec des pointes de températures rarement vues, à tel point que certaines parcelles sont atteintes d'échaudage avec brûlures des feuilles et aussi des grappes. C'est également une période de sécheresse intense, et de stress hydrique. Les grappes restent lâches, et la véraison tarde un peu.

Les vendanges débutent avec une 10 aine de jours de retard par rapport aux années antérieures.

Les baies sont petites, annonciatrices d'une petite récolte. Les maturités sont très hétérogènes. Quelques pluies intervenues dans le dernier tiers de Septembre amélioreront un peu les choses, alors que globalement le temps reste clémente pour l'ensemble des vendanges.

Les rendements sont très variables suivant les zones géographiques, la tendance est à la baisse dans la zone Aix en Provence.

Les premiers jus montrent un joli potentiel aromatique et une belle matière

ACCORDS 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.

