

Les Quatre Tours PRESTIGE Blanc 2019

APPELLATION : COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGES : ROLLE (VERMENTINO) – GRENACHE BLANC (80/20)

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 parcelaires, 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. 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. 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 :

- Avec les poissons de mer et une sauce parfumée ou épicée. Bouillabaisse, anchoïade,....
- Sur un poisson grillé
- A essayer sur une viande blanche (veau ou volaille), avec une sauce onctueuse (à base de crème ou de beurre...). Avec des champignons à la crème.
- Convient sur certains plats relevés.

NOTES DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur jaune profonde ; Clair et brillant.
- **NEZ :** Nez puissant, 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 des arômes d'agrumes et un fruité développé.

Bouche à la fois ronde et rafraichissante. Belle longueur.

