

Les Quatre Tours PRESTIGE Rouge 2016



APPELLATION : COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CEPAGES : SYRAH – CABERNET - GRENACHE (60/25/15)

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

VINIFICATION : Sélection de parcelles de vieilles vignes (4 ha de vignes âgées de plus de 25 ans) à petits rendements. Macération pendant 30 jours. Soutirage du vin de goutte, élevage en cuve 6 mois. Passage en sur bois (barriques, 1/2 muid et foudres) pendant 12 mois et sélection des meilleures barriques 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.

METS & VINS :

Les **viandes rouges** et les **grillades natures ou marinées**.

Avec un **magret de canard** ou une **entrecôte au poivre**.

Les **viandes en sauces** (daubes et sauces épicées) et le **venaison** (sanglier, chevreuil...)

Un **fromage puissant** comme un brie au lait cru.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL** : Robe de couleur rouge sombre (cerise noire) reflets violacés.
- **NEZ** : Très expressif, et puissant avec un bouquet fruité et des notes épicées. Boisé présent mais qui se fond avec l'évolution du vin.
- **BOUCHE** : Pleine et ronde, avec un fruit bien marqué. Des tanins souples et un boisé qui s'estompera avec le temps. Une structure puissante avec un coté soyeux. Développement de notes épicées.

Un rouge de caractère, bien équilibré avec une grande longueur et au boisé fin. Superbe