

Cépages : 45% Mourvèdre, 45% Cinsault, 10% Grenache

Terroir : Sols argilo-calcaires (Trias et Crétacé), vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.

Rendement : 33 hl/ha

Age moyen des vignes : 27 ans

Vinification : Vendangés à la main à maturité optimale pour les rosés, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. 75% en pressurage direct, 20% en macération (24h à 12°C), 5% de saignée. La fermentation dure environ 20 jours à 17-20°C, en cuves inox ou béton. Les vins sont élevés 6 mois en cuves béton ou inox.

Le millésime 2024 : Après un millésime 2023 sous le signe de la sécheresse, le millésime 2024 a commencé par un automne très sec et doux (3°C au-dessus des normales de saison en décembre et janvier). Heureusement l'hiver s'est bien terminé et la pluie est revenue en abondance. Aux premiers jours du printemps, nous avons reçu plus d'eau en quelques mois que pour tout le millésime précédent.

Avril a soufflé le chaud et le froid, alternant des journées chaudes et des nuits proches de zéro. Plus de peur que de mal pour nos vignes qui ont été épargnées par le gel, contrairement à quelques vigneron de Bandol et beaucoup de vigneron varois.

Dans ces conditions, le débourrement a été assez hétérogène. La fin du printemps et les premiers mois d'été ont été relativement « frais », sans excès de chaleur ni de vent. Quelques petites pluies ont permis aux vignes de continuer à pousser sans excès de vigueur ni stress hydrique.

En août, tout s'est accéléré avec des journées très chaudes (+3,2°C par rapport aux normales) et même le retour du traditionnel « orage du 15 août » qui a permis aux raisins d'arriver à maturité sans blocages, ni concentration excessive.

Comme nous nous y attendions, nous avons commencé les vendanges très tôt – le 19 août, record battu ! – par les Grenaches pour le rosé, avec des rendements très faibles. Après une semaine de pause nous avons enchainé par les Cinsault puis les Mourvèdres, toujours pour le Rosé. Les Mourvèdres se sont fait attendre pour atteindre leur parfaite maturité, tant en rosé qu'en rouge. Nous avons finalement terminé les vendanges le 14 septembre.

Les rendements de 2024 sont relativement faibles car il y avait peu de grappes mais les raisins étaient beaux, avec de très jolis équilibres.

Dégustation : Jolie robe rose tendre avec des reflets orangés. Nez expressif aux parfums de zests d'agrumes, et de fruits exotiques. La bouche est élégante, fraîche et ample, sur des notes d'épices, de pêche et d'agrumes, vivifiée par une fine touche saline. La finale est longue, structurée et gourmande.

Service : Servir à 10-12°C.

Accords :

- Poissons et crustacés (rouget de roche aux courgettes et tapenade, espadon à la plancha, dorade grillée au fenouil, oursins, gambas rôties)
- Viandes blanches (rôti de veau à la fleur de thym, poulet aux herbes)
- Cuisine asiatique
- Salades d'été, pissaladière, fromages de chèvre
- Tarte au pamplemousse meringuée, panacotta abricots et thym

Degré Alcool : 13,5 % alc.

Prix Public : 18€



FR-BIO-01
Agriculture France

