

- Cépages :** 45% Mourvèdre, 45% Cinsault, 10% Grenache
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 33 hl/ha **Age moyen des vignes :** 26 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 2022: 2022 a commencé sous les meilleurs auspices : belles pluies en automne et hiver rigoureux. Les vignes ont pointé timidement leurs premières feuilles en avril, mais les températures matinales étaient encore trop froides pour que la végétation explose.

Dès le mois de mai, ce retard s'est transformé en avance, grâce à des températures particulièrement chaudes mais toujours trop peu de pluies. En juin et juillet, ces conditions se sont intensifiées : les sols accusaient un déficit hydrique 40% inférieurs aux normales, les températures, parfois caniculaires, étaient supérieures de 4°C aux normales de saison, et les vignes avaient 15 jours d'avance sur l'an passé.

Malgré ces conditions, et grâce à notre terroir, les vignes se sont parfaitement adaptées à cet été chaud et sec, en conservant un joli feuillage, au milieu d'un paysage devenu totalement desséché.

Le 17 et 18 août, revirement de situation ! Le ciel nous a offert en 2 jours autant d'eau qu'il en était tombé les 6 derniers mois ! Un orage de 80 mm qui allait rebattre les cartes in extremis, alors que le millésime semblait joué.

Un cadeau du ciel salvateur pour la majorité des vignes qui en ont profité pour faire gonfler un peu leurs raisins, et débloquer les maturités. Mais un cadeau empoisonné, car accompagné de grêle sur une petite partie du vignoble, dont les feuilles et les grappes ont été touchées.

Les vendanges ont pu commencer le 22 août par des Grenaches, vite suivis par les Cinsault et les Mourvèdres pour le rosé. Tout s'est enchaîné très vite avec les rouges, avec une petite pause de 4 jours nécessaire pour attendre les maturités optimales qui prenaient leur temps sur les terroirs les plus argileux du domaine. Le 9 septembre, les derniers raisins étaient vendangés.

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

