

Bandol Rouge 2020



- Cépages :** 80% Mourvèdre, 15% Cinsault, 4% Grenache, 1% Syrah
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 25 hl/ha. Âge moyen des vignes : 40 ans
- Vinification :** Vendangés à la main à maturité optimale, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. La fermentation dure 2 à 3 semaines en cuves béton, avec des remontages légers permettant une extraction douce. Les vins sont élevés 18 mois en foudres de chêne de 30 à 80 hl.

Le millésime : Le millésime 2020 a commencé par un hiver doux (+5°C par rapport aux normales) et très pluvieux (500 mm d'octobre à mars), idéal pour refaire les réserves en eau du sol. Avec ces températures particulièrement clémentes, les premières vignes ont commencé à débourrer mi-mars. Mais l'hiver est revenu, avec un épisode de gel le 26 mars, entraînant avec lui la perte des premiers bourgeons.

Après un débourrement assez hétérogène, le printemps a été bien arrosé avec des températures inférieures aux normales, permettant aux vignes de pousser dans des conditions idéales, avec de belles sorties de grappes sur les Mourvèdres et Grenaches, mais beaucoup plus irrégulières sur les Cinsault qui avaient subi le gel et souffert de la sécheresse du millésime précédent.

Les mois de Juillet et Août ont été secs mais sans excès de chaleur. Même dans les terroirs peu profonds, les vignes n'ont pas souffert du manque d'eau et sont arrivées à maturité fin août de façon assez hétérogène.

Il a donc fallu jongler avec ces différences de maturités, parfois au sein d'une même parcelle, pour récolter chaque vigne à son optimum.

Les vendanges ont commencé très tôt, le 24 août par des Cinsault puis les Grenaches pour le rosé. Avec les décalages de maturités et le retour de quelques pluies, nous avons dû faire des pauses pour atteindre la parfaite maturité notamment pour les Mourvèdres en rosé et en rouge. Nous avons terminé les vendanges le 16 septembre.

Dégustation : Vin d'une grande élégance révélant au nez des arômes de fruits rouges frais, de réglisse et d'épices. On retrouve ces arômes en bouche, enrobés par des tannins d'une extrême finesse. La finale est longue et fraîche, sur les épices.

Service : Servir à 18°C

Accords :

- 🍷 Viandes (carré d'agneau rôti aux herbes, côte de bœuf ...)
- 🍷 Gibiers (daube de sanglier aux olives, gigole de chevreuil ...)
- 🍷 Moussaka
- 🍷 Marquise au chocolat

