

- Cépages :** 45% Mourvèdre, 45% Cinsault, 10% Grenache
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 30 hl/ha **Age moyen des vignes :** 23 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. Les Mourvèdres et Cinsaults sont pressés directement, tandis que les Grenaches macèrent 24h à 12°C avant pressurage. 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 2019 : Après un millésime généreux en pluie et en raisins, 2019 est l'extrême inverse de 2018 !

Après de belles pluies d'automne et d'hiver qui ont permis une bonne recharge en eau des sols, les premiers bourgeons ont débouffé timidement début avril. Les vignes ont commencé à pousser doucement, dans un printemps frais, anticipant la grande sécheresse qu'elles allaient traverser. C'est le 7 avril que la dernière goutte de pluie est tombée, nous laissant 5 mois sans eau.

Les premières grandes chaleurs sont arrivées assez tard, le 20 juin, et les vignes ont commencé à montrer des signes de stress hydrique, accentués par les grands coups de chaud de juillet. Heureusement, le mois d'août a été relativement tempéré, avec des nuits souvent fraîches et de belles rosées matinales salvatrices, permettant d'accélérer la maturité qui est arrivée beaucoup plus tôt que prévue, sur tous les cépages.

Nous avons commencé les vendanges le 29 août avec de très jolis Grenaches et Cinsault pour le rosé. Bien que très petites, les baies étaient parfaitement saines, avec de belles réserves d'acidité. Pour conserver ce bel équilibre et ne pas tomber dans la sur-maturité, nous avons accéléré le rythme des vendanges en enchaînant sur les Mourvèdres. Le 10 septembre, la pluie faisait son grand retour avec un orage de 50 mm, mais les dés étaient déjà jetés : les raisins déjà mûrs n'ont pas profité de cette pluie. Nous avons terminé les vendanges le 13 septembre, avec 30% de raisin en moins mais de très grande qualité.

Dégustation : Jolie robe rose tendre avec des reflets orangés. Nez délicat et expressif aux parfums de pêche de vigne, de clémentine et de fruits exotiques. La bouche, élégante 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



FR-BIO-01
Agriculture France