

Bandol Blanc 2023

- Cépages :** 50% Clairette, 40% Ugni Blanc, 10% Vermentino
- Terroir :** Sols argilo-calcaires, vignes cultivées en « restanques » sur une colline exposée au Sud.
- Rendement :** 30 hl/ha **Age moyen des vignes :** 9 ans
- Vinification :** Vendangés à la main, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés et pressés après 24 h de macération. La fermentation dure environ 25 jours à 17-22°C, en cuve inox. Le blanc est élevé 6 mois en cuve.

Le millésime 2023 : Après un millésime 2022 marqué par une grande sécheresse, la nature se réveillait au printemps 2023 avec un déficit de pluie d'environ 50% par rapport à une année normale. Malgré ces conditions très sèches, les vignes ont commencé à pousser franchement, avec une sortie de grappes particulièrement généreuse.

Le 14 mai, après plusieurs mois sans réelles précipitations, la pluie a fait son grand retour, sous forme d'orages à répétition jusqu'au 10 juin. Tous les après-midi le ciel se chargeait de gros nuages qui éclataient majoritairement sur les contreforts de l'appellation, et en quantité plus raisonnables dans « l'amphithéâtre de Bandol ». Ce climat quasi tropical permettait une croissance généreuse et rapide de la vigne et l'apparition de quelques tâches de mildiou.

Ce développement de maladies a vite été freiné, tout comme la croissance des vignes, car la météo, ce mystérieux chef d'orchestre, décida soudainement de changer de partition dès l'entrée de l'été. L'humidité de juin céda la place à une chaleur sèche et un vent tenace, plongeant les vignes dans l'été, réduisant leur activité.

L'été s'est installé, chaud et très sec, nous laissant présager des vendanges précoces mais peu abondantes, vu que les grappes murissaient sans grossir. Les réserves d'eau dans le sol atteignirent leur plus bas niveau depuis cinq ans.

Le 15 août, tout s'est accéléré, à cause d'une semaine caniculaire accompagnée de vent. Nous avons commencé les vendanges le 23 août par les Grenaches. Les fortes chaleurs rendaient difficile les vendanges et précipitaient la maturation des raisins. S'est alors engagée une course contre les maturités. Alors que d'habitude notre terroir argileux permet au Mourvèdre tardif de murir tranquillement, nous avons poursuivi les vendanges sans pause, pour les terminer aussi tôt que nous les avons commencées, le 6 septembre.

Dégustation : Les arômes au nez sont intenses, sur des notes exotiques et fuitées. En bouche, l'attaque est vive et harmonieuse. On retrouve les arômes délicats de fruits exotiques, de fleurs blanches et d'agrumes, exaltés par une finale saline.

Service : Servir à 10-12°C.

Accords :

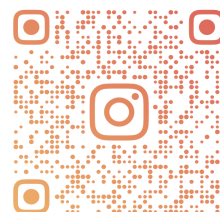
- 🍷 Apéritifs
- 🐟 Poissons et fruits de mer
- 🧀 Salades d'été, fromages de chèvre

Degré Alcool : 12,2 % alc.

Tarif Particulier : 22 € TTC



FR-BIO-01
Agriculture France



CHATEAUCANADEL