



CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

Rouge «Noir & Or» 2015



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.
Culture en biodynamie.

TERROIR

AOP Côtes de Provence. Cette cuvée a pour particularité d'être toujours élaborée avec la même parcelle de syrah, le « Collet du Château » plantée en 1978; le cabernet sauvignon n'est qu'un complément. Les sols de schistes gris évoluent vers des argilo-calcaires, donc les porte-greffes (140 Ru et R110) ont été adaptés en fonction des changements de sols.

CÉPAGES

99% Syrah, 1% Cabernet-Sauvignon.

MILLÉSIME

Le printemps froid et pluvieux a entraîné un retard de la floraison qui s'est maintenu jusqu'à la récolte et a permis une bonne alimentation hydrique de la vigne. La floraison a commencé timidement le 23 mai, et les premiers grains vérés sont apparus le 22 juillet. La météo relativement clémente de septembre a accompagné le bon déroulement des vendanges : les vendanges ont commencé le 02 sept. et se sont terminées le 26 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis manuellement en fonction des maturités polyphénoliques (nous effectuons en fonction de l'évolution de la maturité deux à trois contrôles analytiques hebdomadaires et des dégustations de baies pour déterminer le juste point de récolte). Amenés au cuvier, les raisins sont égrappés, légèrement foulés puis envoyés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur, mais aussi pour élaborer un vin élégant. La macération dure environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, les vins sont mis en barriques de chêne français pour un élevage de 10 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve.

DÉGUSTATION

Grenat soutenu. Nez généreux dans son expression aromatique, voile balsamique sur fond de cerise, appuyé par un boisé noble teinté d'épices, cannelle, légèrement vanillé relevé par le poivre de Sichuan. Le fruit semble aujourd'hui en retrait, mais la complexité est bien là, à l'état concentré, latente. La bouche révèle une expression satinée, souple, assez suave par sa chair de cerise mûre. Le bois est encore présent et renforce l'expression tannique en finale. Les fruits et les épices se mêlent dans un esprit généreux. Encore jeune, il sera à son apogée dans 4-5 ans ou il ne va pas hésiter à nous enchanter pendant une dizaine d'années, voire plus. A accompagner d'un suprême de pigeon, jus au vin et aux olives noires et cèpes.

