



CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

Blanc de Blancs 2018



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



TERROIR

AOC Côtes de Provence. Dans la zone des collines des Maurettes, s'étendent des terrains schisteux des phyl-lades d'Hyères et de grès rouge du permien.

CÉPAGES

73% Sémillon, 27% Rolle.

MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme particulièrement humide. Après la sècheresse de 2017, les mois de mars, avril, mai et juin 2018 ont enregistré des précipitations bien au-dessus des normales saisonnières, ce qui nous a empêchés de pouvoir rentrer dans les vignes pour assurer une bonne protection contre les maladies. L'absence totale de mistral et les pluies ont occasionné une pression très élevée de mildiou, ce qui a engendré une perte de récolte sur certaines parcelles. De plus la grêle a touché le vignoble le 24 juin : une première historique à Pierrefeu. L'été a tardé à venir mais était au rendez-vous le 21 juin, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 23 août et se sont terminées le 14 septembre.

CULTURE

Labours au cheval, travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique de type Champenois pour obtenir un Blanc de Blancs fin et ciselé. Fermentation en levures indigènes et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

Dans son écrin jaune citron aux accents argentés, le vin montre un nez pur, intense aux arômes de pêche, pomme golden sur fond floral de chèvrefeuille. L'aromatique est suave, cependant avec une bonne définition, ainsi que beaucoup de fraîcheur primesautière. La fraîcheur se ressent également au palais, animée et concordante avec un toucher soyeux, ou s'insère des nuances citronnées, de pomélo, avec leurs zestes croquants. Les parfums du nez reviennent également, se prolongeant avec beaucoup de délicatesse sur la finale longue. A apprécier dans l'immédiat, il peut aussi se garder sur 3-5 ans. Accordez-lui un ceviche de daurade aux pêches et quinoa.