Château la Tour de l'Evêque

Blanc de Blancs 2021

Certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.

TERROIR

AOC Côtes de Provence.
Dans la zone des collines des Maurettes, s'étendent des terrains schisteux des phyllades d'Hyères et de grés rouge du permien.

CÉPAGES

91% Rolle, 9% Sémillon.

MILLÉSIME

Après un hiver sec et relativement doux, le débourrement fut précoce à partir du 20 mars sur les grenaches à Hyères. Le gel du 8 avril ne nous a pas épargné, les parcelles à Hyères ont elles aussi été touchées. Les pluies d'avril et mai ont permis de relancer la végétation. Les conséquences de ce gel sont finalement moindres que ce qu'on pouvait craindre : en mai nous avons eu l'heureuse surprise d'assister à des remontées de grappes ! La floraison a débuté le 17 mai, l'été fut sec sans grosse chaleur, les premiers grains vérés sont apparus le 16 juillet. Les vendanges ont commencé le 24 août et se sont terminées le 29 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Semis d'engrais vert après les vendanges.

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 et cuves en béton ovoïdes. 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. La fraîcheur se ressent au palais, animée et concordante avec un toucher soyeux, où s'insère des nuances citronnées et de pomélo. Les parfums du nez reviennent également en bouche, se prolongeant avec beaucoup de délicatesse sur la finale longue. À apprécier dans l'immédiat, il peut aussi se garder sur 3-5 ans. Accordez-lui un ceviche de daurade aux pêches et quinoa.