



Château la Tour de l'Evêque

Blanc de Blancs 2022



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 grès rouge du permien.

CÉPAGES

92% Rolle, 8% Sémillon.

MILLÉSIME

Ce millésime 2022 a été marqué par une sécheresse précoce et prolongée : un hiver sans pluie avec des températures assez élevées en février, suivi d'un printemps très déficitaire en eau avec des températures élevées dès le mois de mai, puis un été sec et chaud avec un épisode de grêle le 17 août à Hyères, heureusement sans perte de récolte importante.

Le débourrement a commencé le 25 mars. La floraison est observée dès le 16 mai et a été particulièrement rapide. Les premières baies vérées apparaissent le 12 juillet. Les vendanges débutent ensuite le 19 août et se prolongent jusqu'au 7 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

Robe pale, argentée. Encore sous l'influence fermentaire, il laisse parler ses arômes de poire, complétés par la pêche et les fleurs mellifères tel le chèvrefeuille, des notes de cédrat. Sec, ponctué par un perlant léger il se révèle frais, porté par la vivacité animée des agrumes. Chair soyeuse et cœur juteux, la finale zestée propose un retour sur la poire et l'anis, avec une pointe de poivre blanc et de zestes confits de cédrat. Touche aromatique de thym et romarin. Long. Lotte, févettes et écume d'estragon