



Château la Tour de l'Evêque

Rouge 2021 Cuvée Saint-Anne



Certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.



TERROIR

AOP Côtes de Provence.

Cette cuvée a été élaborée avec la parcelle de Grenache, la «Coucourde» et celle de Syrah, la « Pégoulière » plantée en 1999. Les sols de schistes gris évoluent vers des sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

72% Grenache, 28% Syrah.

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

Les raisins sont triés et cueillis manuellement, égrappés, légèrement foulés et envoyés dans des cuves inox. Le temps de macération est particulièrement court sur cette cuvée. La fermentation alcoolique se termine en phase liquide après décuvaage. Celle-ci est conduite pour extraire le maximum de fruit mais aussi pour élaborer un vin élégant. L'élevage est de quelques mois en œuf béton.

DÉGUSTATION

Il présente un violet modéré. Il évoque au nez myrtille et notes herbales qui se complètent de poivre, d'une pointe de réglisse, une touche éthérée, florale. Attaque mûre et concentrée, il propose une texture lisse et satinée et des tanins légèrement fermes. L'alcool est généreux mais sans chaleur, il apporte un tempo épicié, la finale est longue, poivrée et sapide relayée par une teinte de cerise. Tourte de pigeon à la manière d'une pastilla.