



Château la Tour de l'Evêque

Sainte-Anne



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



TERROIR

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

CÉPAGES

71% Grenache, 29% Syrah.

MILLÉSIME

Le millésime 2025 est marqué par un contraste saisissant entre des sols rechargés en eau et des épisodes de canicule. L'automne 2024 et l'hiver ont été très arrosés. La vigne démarre son cycle dans des conditions hydriques favorables permettant une évolution phénologique rapide en début de saison : le débourrement très précoce débute le 13 mars. Les premières fleurs sont visibles dès le 12 mai. Les pluies du 20 mai ont été les dernières, il fait particulièrement chaud de la fin mai jusqu'à la fin juillet. Puis le pic de chaleur de début août a accéléré la maturité des raisins ; les vendanges ont donc commencé dès le 15 août et se sont terminées le 4 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 décuvage. Celle-ci est conduite pour extraire le maximum de fruit mais aussi pour élaborer un vin élégant. L'élevage est de quelques mois en cuve béton ovoïde. Mise en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Entre fraîcheur de framboise, cassis et floralité aérienne, le nez se teinte d'une légère nuance retenue, savoureuse, comme une touche d'ardoise chaude. La garrigue, le laurier, poivre végétal se révèle en fond. Texture lisse, soyeuse et chair juteuse s'articulent sur une ligne racée tenue par la fraîcheur et les tanins modérés, granuleux et épiciés. Finale florale-herbacée, légèrement ferme mais longue, où rebondit laurier, garrigue, dans un esprit méridional.

Filet de veau, infusion de betterave et cerises