



Château la Tour de l'Evêque

Blanc de Blancs 2025



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



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.

CÉPAGE

100% Rolle.

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

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 sélectionnées en cuves inox et élevage en cuves en béton ovoïdes. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

Le nez intense exprime la pêche blanche, aux teintes de fenouil, d'anis et poire grainée sur fond de pierre, tel un jus de roche. Le palais est satiné, avec toucher ample, poudré tenu par une trame de pureté, de vibrance. La texture meringuée évoque le macaron, se densifie sur des nuances de croûte de pain, de sapidité, d'amande croquante. La finale reprend la douceur aromatique aux teintes de tilleul, miel, pêche.

Huitre, granité de concombre et citron caviar, espuma anisée.