Château la Tour de l'Evêque

Rouge «Noir & Or» 2020



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.

TERROIR

AOP Côtes de Provence. Cette cuvée a pour particularité d'être toujours élaborée avec la même parcelle de Syrah, le « Collet du Château » plantée en 1978; le Cabernet Sauvignon n'est qu'un complément. Les sols de schistes gris évoluent vers des sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

98% Syrah, 2% Cabernet Sauvignon

MILLÉSIME

L'automne a été arrosé, les réserves se sont donc refaites. L'hiver a été sec et doux, entrainant une avance du cycle végétatif avec un débourrement précoce à partir du 11 mars. Le vignoble de Pierrefeu a subi un gel historique le 26 mars. Il a fallu attendre le mois de mai pour enregistrer des températures plus douces. La floraison a débuté le 13 mai sur les Grenaches à Hyères et elle s'est déroulée normalement, sans coulure notable. Le temps chaud et sec du mois de juillet, ainsi que les bonnes réserves hydriques ont profité au bon développement de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 août et se sont terminées le 8 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 en fonction des maturités polyphénoliques. Amenés au cuvier, les raisins sont égrappés, légèrement foulés puis envoyés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur, mais aussi pour élaborer un vin élégant. La macération dure environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, les vins sont mis en barriques de chêne français et cuves en béton ovoïdes pour un élevage de 13 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve et mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Nez mûr et profond, crémeux, réglissé, entre cerise marasque et crème de mûre. Un soupçon de fleur de violette infuse le fond. Texture de velours imprégnée d'éclat aromatique aux nuances de bergamote et d'épices, suave mais rafraichie par la menthe, le balsamique. Les tanins sont structurés, de grain poudré et poivré, enrobés de fruit mûr, généreux et de caresse texturale. Pigeon, sauce cacaotée à la réglisse, purée de chou- fleur