

Les Quatre Tours CLASSIQUE BLANC 2020



APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : ROLLE (VERMENTINO) – SAUVIGNON - GRENACHE BLANC (50/40/10)

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. Vignobles situés à une altitude de 250 à 400 mètres avec exposition sud. Micro climat chaud tempéré par le Mistral et l'altitude. Sélection de parcelles au vignoble.

VINIFICATION : Sélections parcelaires, vendange la nuit afin de maîtriser l'extraction de la couleur et de limiter les oxydations. Pressurage basse pression et débouillage statique pour une partie des jus. Une partie des vins a fait l'objet d'une stabulation sur bourbe à basse température pendant 10 jours. La fermentation se fait en cuve à température contrôlée. Élevage de quelques semaines sur lies fines. Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Un début chaotique !

Dès la fin des vendanges 2019, des pluies généreuses se sont installées permettant de recharger les réserves. L'hiver a été doux en général, et les températures rarement négatives.

Le début de printemps sera surprenant avec un épisode de neige et de froid inhabituel fin mars qui provoquera quelques dégâts alors que le débourrement avait commencé.

Par la suite les sorties nombreuses auront permis dans la plupart des cas de compenser une bonne partie des pertes.

Pendant tout le printemps c'est un temps relativement doux qui prévaudra, avec un mois de mai particulièrement pluvieux. Le développement végétatif est plutôt rapide, avec une alternance de pluies et de soleil, la vigne se soucie peu du confinement.

La floraison sera précoce, et ce fera dans de bonnes conditions. Le mois de juin restera maussade. Un temps chaud et sec s'installe avec la venue de l'été et des premières cigales.

Les températures estivales sont élevées sans atteindre celles de 2019.

La vendange s'annonce assez généreuse et avec plusieurs jours d'avance.

A l'ouverture du ban, fin août les maturités paraissent assez hétérogènes et un tri minutieux des parcelles s'impose. Les températures de Septembre en dessous des moyennes saisonnières feront perdurer la situation, avec des maturités qui ne s'élèveront que très doucement.

Le travail de tri effectué aura payé : les premiers vins montrent des équilibres prometteurs avec un joli potentiel aromatique et une belle présence.

ACCORDS METS & VINS :

- En **apéritif**, avec des canapés à la tapenade et aux anchois.
- En accompagnement des **huîtres et coquillages**, sur des **moules** ou un plat d'**asperges**.
- Avec les **poissons de mer et une sauce parfumée ou épicée**. **Bouillabaisse, anchoïade,...**
- A essayer sur une **viande blanche**, ou avec un **plat relevé**.
- Accompagnera à merveille un **fromage de chèvre frais**.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Jaune pâle, reflets émeraude - brillant.
- **NEZ :** Frais et délicat avec un fruit bien marqué. Des notes fruitées (agrumes, raisin, mirabelle) et florales (fleurs blanches).
- **BOUCHE :** Bien équilibrée avec du gras et une bonne fraîcheur. Bonne présence avec de la rondeur et de la matière. Notes d'agrumes et fin de bouche minérale.

Un blanc aromatique d'une belle fraîcheur et bien équilibré.