

EMOTION 2015

„Le charme et l'élégance des vins blancs de GAVAISSON“



Situation: Le vignoble est établi à Lorgues (Var) sur l'aire d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Côtes de Provence.

Terroir: Les vignes, exclusivement plantées en cépages blancs pour une production unique de vins blancs sont établies sur 10 restanques exposées plein sud et enracinées sur des sols caillouteux finement drainant mais dont les argiles (marrons-brunes) retiennent fortement l'humidité des eaux de pluies nécessaires à l'épanouissement de la vigne et à la maturité des raisins.

Cépages: Rolle (ou Vermentino) pour 80 % et Sémillon pour 20 %: les deux grands cépages des vins blancs de Provence ont été choisis et implantés sur le terroir de Gavaïsson.

Vendanges: Manuelles pour sélectionner et trier les grappes dans des petites caisses de 25 kg. Elles se font désormais la nuit entre 2 h et 9 h du matin à 8-10°C de température pour éviter la chaleur du jour (30-35°C) qui favorise l'oxydation des jus et nuit à leur décantation. Les conditions climatiques humides du printemps et chaudes de l'été ont amené une vendange 2015 précoce; elle s'est déroulée du 31 Août au 9 Septembre avec une maturité généreuse et un bel état sanitaire des raisins.

Vinification: Les raisins très frais, triés à la vigne et sur table, sont pressés entiers. Les jus maintenus au froid, sous atmosphère de gaz carbonique pour les préserver de l'oxydation ont été décantés en trois types de récipients ou leurs propres levures indigènes ont réalisé la fermentation alcoolique: 1/3 en cuve inox, 1 /3 en cuve béton ovoïde et 1/3 en barriques neuves. Ils ont été ensuite soutirés sur leurs lies fines pour leur « élevage » dans les mêmes contenants. Par la suite, ils ont été dégustés régulièrement jusqu'à la réalisation de l'assemblage final; puis mis en bouteilles dans nos chais à température constante (15°C) pour un élevage de 10 mois environ avant commercialisation. L'Emotion 2015 a été embouteillée le 27 juin 2016.

Dégustation: Habillé d'un jaune moyennement intense, ce vin montre un nez aux arômes prononcés, encore primaires mais généreux. La pêche douce, la poire sont ponctués par un fin végétal mentholé, rappelant la citronnelle. Une onde fraîche se ressent dans des parfums d'agrumes, de zestes, pour retomber dans l'opulence des épices apportées par un élevage maîtrisé, telle la vanille et les épices douces, le tout enrobé de nuances beurrées, crémeuses. Dans sa prime jeunesse, ce vin se montre riche, complexe, d'une grande définition des arômes. La bouche est souple par sa présence fraîche et discrète, avec un volume intense et généreux et une intensité des parfums qui vont de pair avec l'ensemble olfactif. La finale est épicée, persistante, portée par des ef uves de vanille. Vin de gastronomie, il donnera du plaisir aujourd'hui ou à sa pleine maturité, d'ici 1-2 ans, et pourra se garder 5 à 7 ans.

FR-BIO-01

