

INSPIRATION 2015

„Magie et équilibre de vins blancs en Provence“



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 Gavaisson.

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 cuves inox où leurs propres levures ont réalisé la fermentation alcoolique pendant environ 3 semaines à température contrôlée (15-18°C). Ils ont été ensuite soutirés en cuves inox sur leurs lies fines pour leur « élevage ». Ils furent dégustés régulièrement jusqu'à réalisation de l'assemblage final; puis mis en bouteilles dans nos chais à température constante (15°C) pour un élevage d'environ 10 mois avant commercialisation. La cuvée « Inspiration 2015 » a été embouteillée le 26 Mai 2016.

Dégustation: Dans son écrin jaune clair, ce vin présente un nez intense développé par une belle sensation de maturité fruitée, typique de millésime: la poire, la pomme golden, la pêche blanche se mêlent aux touches de cédrat sur fond floral aérien de chèvrefeuille et d'aubépine. Ce nez juvénile, encore primaire présente déjà une belle complexité.

La bouche, soyeuse ponctuée d'une présence fraîche et discrète se montre, comme le nez, généreuse et parfumée. En finale, les agrumes s'agrémentent de quelques notes de zestes qui apportent une pointe d'amertume plaisante et porteuse de relief. Plaisir dès à présent, il pourrait aussi attendre 2-3 ans pour une pleine maturité et se garder jusqu'à 6-7 ans.

FR-BIO-01

