

CHATEAU DE POURCIEUX

AOP Côtes de Provence

BLANC 2016



ENCEPAGEMENT : 100% Vermentino. Ce cépage typiquement méditerranéen, également appelé « Rolle » en Provence et plus rarement « Malvoisie », possède des qualités aromatiques très intéressantes, tant dans sa jeunesse qu'après quelques années en bouteille.

SOL : Argilo-calcaire à cailloutis et grès argileux.

CLIMAT : Méditerranéen aux influences continentales : tempéré par une altitude de 300 mètres et la présence, au sud, des massifs du Mont Aurélien et de la Sainte Baume qui isolent notre vignoble des influences maritimes. La montagne Sainte Victoire, au nord-ouest, nous protège des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

RENDEMENT : Malgré de séduisants gros grains ronds, dorés, tachetés et qui brunissent lorsque le raisin atteint sa maturité, il n'excède pas les 30hl/ha sur ce millésime : en effet, ce vin est issu, en grande partie, de vignes âgées de 3 ans, dont 2015 fût le premier millésime, et dont nous avons donc très sévèrement contrôlé la production. Par l'intensité et la grande diversité de ses arômes, ce vin vient tordre le cou à l'idée reçue qui prétend qu'une toute jeune vigne n'offre pas des vins d'une grande qualité.

VENDANGE : Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse Pellenc 8390 équipée de la tête de récolte Smart Activ' avec tri embarqué Selectiv' Process. La vigne et le raisin sont ainsi parfaitement respectés. La récolte s'effectue entre 4 et 10h du matin, afin de récolter une vendange aussi "fraîche" que possible.

VINIFICATION : Elle commence par une macération pelliculaire de 6 heures, à une température proche de 10°C. Le pressurage est effectué à l'aide de deux presseoirs pneumatiques à cages fermées qui permettent de respecter au mieux la vendange et les moûts. La fermentation alcoolique dure un mois, à température régulée entre 13 et 16°C environ.

ÉLEVAGE : En cuves, sur lies fines, après un soutirage effectué en fin de fermentation alcoolique. La filtration a lieu courant janvier et la mise en bouteille courant février.

DÉGUSTATION : Très belle robe jaune pâle et brillante aux reflets verts. Le nez, très puissant et très expressif décline des arômes complexes de pêche jaune, de poire, de fruits exotiques (ananas et fruit de la passion), de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, une fraîcheur très bienvenue vient envelopper les mêmes arômes fruités qu'au nez ainsi qu'un gras et une rondeur qui en font un vin très équilibré.

2015 est un millésime exceptionnel en Provence, tant en blanc qu'en rosé ou qu'en rouge.

REMARQUES : Comme notre vin rosé, notre vin blanc est "à boire" dans l'année suivant son millésime, si l'on veut profiter de l'exubérance de ses arômes et de sa fraîcheur. Cependant, l'évolution dans le temps des arômes de son cépage le rend tout à fait apte au vieillissement.

A consommer frais sans excès, 8 à 10°C suffisent.

Vous l'apprécierez à l'apéritif, au cours d'un repas et plus spécialement pour accompagner vos entrées, coquillages et poissons (coquilles St Jacques et petits rougets) et votre plateau de fromages (de chèvre en particulier).