CHÂTEAU LA TOUR DE l'EVÊQUE

Rouge «Noir & Or» 2004

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 argilo-calcaires, donc les porte-greffes (140 Ru et R110) ont été adaptés en fonction des changements de sols.

CÉPAGES

95% Syrah, 5% Cabernet-Sauvignon.

MILLÉSIME

Millésime très sec, mais l'automne 2003 a été pluvieux après les fortes chaleurs estivales, un hiver sec et doux, un mois d'avril bien arrosé puis de nouveau la sécheresse. La floraison a débuté le 26 mai. La véraison a commencé le 23 juillet. Des maturités très surprenantes que nous n'avions jamais vues auparavant, une hausse brutale de la concentration en 2 jours ont donné des vins très colorés et puissants. Les vendanges se sont déroulées du 30 Août au 23 Septembre. La parcelle des Syrah «le Collet du Château» a été vendangée le 7 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis manuellement en fonction des maturités polyphénoliques (nous effectuons en fonction de l'évolution de la maturité deux à trois contrôles analytiques hebdomadaires et des dégustations de baies pour déterminer le juste point de récolte). 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 pour un élevage de 16 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve.

DÉGUSTATION

Rouge puissant, élégant et plein d'harmonie aux arômes de fruits rouges, cuir, café. Il s'harmonise parfaitement avec l'agneau, le gibier, les viandes rouges, les sauces, les fromages. Dégustation entre 16° et 18°c.