

2022



# CLARENDON

## BLANC

### AOP CÔTES DE PROVENCE

« Clarendon » était le pseudonyme de Bernard Gavoty, célèbre critique musical français au Figaro

#### MILLÉSIME 2022

TERROIR Argilo-Calcaire

CÉPAGES Rolle 100% vieilles vignes

#### CONDITIONS CLIMATIQUES

Millésime le plus précoce de l'histoire !

Pluviométrie faible (627 mm). Été chaud et sec mais avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente : des pluies providentielles et très localisées sur le domaine :

Fin juin (60 mm dilué à la grêle), mi-août (11mm) 27 août (20mm).

Début et fin septembre petites pluies qui bénéficient aux cépages tardifs.

#### VINIFICATION

Récoltée à belle maturité (grains dorés), égrappé, foulé, le raisin a été pressé directement, et délicatement, sans macération.

Ce qui a permis de bien extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté avec des **levures indigènes** en cuve métallique à une température de 16° maximum pendant 3 à 4 semaines.

Mise en bouteille en Mars 2023.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Rolle conserve une belle couleur pâle au reflet vert ; au nez de fruits (poire et ananas) viennent s'adjoindre des notes de fleurs blanches et une touche miellée. Sa finale est vive et demande à s'arrondir sur une structure encore timide. Perspective d'évolution sur **10 ans**. Il lui faudra bien deux ans pour qu'il prenne ses allures plus minérales et plus complexes.

#### LES ACCORDS

Sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de s'associer à des poissons grillés, mais son gras et son volume autorisent un mariage avec un ragoût de lotte aux agrumes. Il pourra ensuite accompagner des poissons en sauce ou volaille à la crème dès que sa vivacité déclinera au profit d'une structure plus onctueuse et des arômes plus complexes (exemples : millésimes 2011-2013-2015-2016-2019)

Degrés : 13.5 % vol.

Production: 13.000 bouteilles

**Nos blancs sont référencés dans les 8 restaurants triplement étoilés Michelin du Sud de la France :** LeLouis XV, Le Castellet, le Mirazur, le Petit Nice, la Vague d'Or, Alexandre Mazia, Houstau de Baumanière, et la Villa Madie.

DOMAINE  
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY  
Le Grand Campdumy  
83340 CABASSE  
Tél : 04 94 69 72 39  
domaine@gavoty.com

Visitez notre site

[www.gavoty.com](http://www.gavoty.com)

