

Cuvée CLARENDON ROUGE 2004

- **Région :** Provence
- **Appellation :** Côtes de Provence A.O.C.
- **Producteur :** Roselyne et Pierre GAVOTY
- **Mise en bouteilles :** à la propriété

Vinification traditionnelle. Cuvaizon 15 à 21 jours suivant le cépage à 28°C. Elevage en cuve 16 mois. Mise en bouteilles au printemps 2006.

Cette cuvée a fait l'objet d'un assemblage de syrah, cabernet et grenache. Le grenache intervient seulement dans nos assemblages en cas de grande concentration (rendement < 35 hl/ha). Elle est destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité d'ici 5 ans. Belle perspective de garde.

Sa structure lui permet une évolution sur 10 ans minimum.

"Clarendon" était le pseudonyme de Bernard GAVOTY, célèbre critique musical français, chroniqueur au FIGARO.

Conditions climatiques : Été chaud et sec, une petite pluie fin août a permis à la maturité de se déclencher. Très bon état sanitaire. Millésime de très grand équilibre.

Dégustation : Nez complexe de fruits rouges et garrigue (en réserve) – beaucoup d'ampleur en bouche. Bonne structure tannique. Tannins fins et équilibrés. On retrouve en bouche les fruits évoqués en nez. Déjà un équilibre sur le plaisir.

A boire sur une viande rouge grillée dans un premier temps. On ira sur une évolution vers des arômes secondaires (type gibier). Pour plus de complexité et un plaisir plus subtil, attendre 2009. On le boira sur une viande en sauce ou un gibier.

Le terroir doit s'imposer dans un délai de 2 à 3 ans, c'est la raison pour laquelle nous recommandons aux amateurs de vins plus complexes d'attendre le stade des arômes secondaires propres aux terroirs.

Cépages : syrah (75%), cabernet (15%), grenache (10%)

Sol : argilo-calcaire

Date de vendange : 15/09/2004 syrah grenache et 29/09/04 cabernet

Titre alcoométrique : 13,5°

Production totale : 22 000 bouteilles