

2019

CLARENDON

BLANC

AOC CÔTES DE PROVENCE

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



TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%

MILLÉSIME

Après trois millésimes déçus climatiques, enfin 2019 arrive ! De grosses chaleurs fin juin et été très sec. En cours de vendange, trois épisodes de pluie (totalisant 70mm) ont débloqué les maturités. Etat sanitaire de rêve.

Vendanges très étalées, allant du 9 septembre au 12 octobre 2019. Parcelles concernées récoltées du 19 septembre au 1^{er} octobre 2019.

VINIFICATION

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

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

Mise en bouteille au printemps 2020.

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**.

LES ACCORDS

Sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de se marier 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).

Degrés : 14 % vol.

Production: 20 000 bouteilles

Nos blancs sont référencés dans les 5 restaurants triplement étoilés Michelin du Sud de la France É Le Louis XV, Le Castellet, le Mirazur, le Petit Nice et la Pinède.



DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

