

2020



# CLARENDON

## BLANC

### AOP CÔTES DE PROVENCE

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

MILLÉSIME 2020 - PREMIER MILLESIME BIO

TERROIR Argilo-Calcaire

CÉPAGES Rolle 100% vieilles vignes

#### CONDITIONS CLIMATIQUES

Année à pluviométrie presque normale mais un hiver trop doux : la douceur de février a amené le coup de gel du 25/26 Mars. Pluies de Printemps régulières Et celle de Juillet : cas isolé dans notre département ! Pour une fois notre « singularité climatique » nous aura été bénéfique. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques.

#### 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 au printemps 2021.

#### 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 **15 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 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: 13.000 bouteilles

**Nos blancs sont référencés dans les 6 restaurants triplement étoilés Michelin du Sud de la France : Le Louis XV, Le Castellet, le Mirazur, le Petit Nice, la Pinède et Alexandre Mazia.**



DOMAINE GAVOTY  
Le Grand Campdumy  
83340 CABASSE  
Tél : 04 94 69 72 39  
[domaine@gavoty.com](mailto:domaine@gavoty.com)

Visitez notre site

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

