

2021



CLARENDON

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

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

MILLÉSIME 2021

TERROIR Argilo-Calcaire

CÉPAGES Rolle 100% vieilles vignes

CONDITIONS CLIMATIQUES

Pluviométrie presque normale mais la douceur de l'hiver a amené le coup de gel du 7 avril (-7.8°)

Été chaud et sec, avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente :

Les premiers grenaches ont été ramassés avec une belle acidité dans un très bon équilibre ; une pluie après le 20 Septembre (97 mm) a accéléré la maturité des autres cépages sans impacter l'état sanitaire.

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 avec des **levures indigènes** en cuve métallique à une température de 16° maximum pendant 3 à 4 semaines.

Mise en bouteille fin Mars 2022

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 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 2011-2013-2015-2016-2019)



Degrés : 14.% vol.

Production: 15.000 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, Le Dostau 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

