

AOC Bandol Cuvée Les Lauves

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Sol : Sur cette parcelle dite « du clapier », il y a des restanques (terrasses en provençal) qui font parties de notre patrimoine et ont plusieurs intérêts agronomiques et paysagés: limiter l'érosion, collecter les eaux de ruissellement, fractionnement des écoulements, structuration du paysage...

Sol reposant sur un socle géologique datant du Coniacien - Santonien : 86 à 89 milliards d'années, assez profond et caillouteux, avec présence d'argiles et de grès calcaires du Baguier.

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques. Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Nez : fin, dense et complexe sur des notes d'épices, de garrigues et légèrement mentholées.

Bouche : puissante avec beaucoup de caractère. Structure tannique dense, tanins serrés et mûrs. Finale fraîche et longue.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange,
Eraflage-fouillage,
Encuvage de la vendange,
Légère pré-macération à froid (48H à 12/14°C),
3 à 4 semaines de cuvaison en cuve béton ou cuves inox,
2 remontages journaliers avec apport d'O₂ pendant la FA et sans O₂ après FA, Décuvage et pressurage du marc.
Séparation des jus de gouttes et jus de presse, et mise en cuve
Soutirage 1 semaine après afin d'éliminer les lies épaisses et mise en foudre.

Élevage :

F.M.L sur lies fines en foudres ronds récents (moins de 10/15 ans) d'une capacité d'environ 50hl.
Élevage d'environ 12 mois avec 2 ou 3 soutirages et pré assemblages.
Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO₂ afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.
Fin de l'élevage de 6 mois en foudres ronds plus anciens (plus de 30 ans)

Soutirage après 18 mois et assemblage final en cuves inox.

Légère filtration et mise en bouteille courant Juin.

Stockage 18 mois en bouteilles avant commercialisation

Habillage au fur et à mesure des commandes.

Conservation : Potentiel de garde de plus de 20 ans

75 cl

150 cl

