

AOC Bandol

Cuvée Les Lauves

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Sol : La cuvée Les Lauves est une sélection parcellaire, issue de vignes élevées avec soin sur la parcelle dite du « Clapier », qui se caractérise par la présence de nombreuses restanques. Ces terrasses, typiquement provençales, ont de nombreux intérêts agronomiques et paysagers (limitation de l'érosion, collection des eaux de ruissellement, structuration du paysage...), ce qui en font des éléments précieux de notre patrimoine, que nous avons à cœur de protéger.

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 : Nos vins sont officiellement labélisés en Agriculture Biologique depuis 2021. Nous sommes également certifiés HVE de niveau 3 depuis 2019.

Un itinéraire technique viticole raisonné et du matériel adapté nous permettent d'alléger les programmes de traitement des vignes et ainsi de diminuer l'impact de nos pratiques sur l'environnement et la biodiversité. Les sols sont travaillés le moins possible, nous nous limitons à quelques passages de griffages/binage par an. Nous enherbons nos sols en hiver. Ce couvert végétal est utilisé comme engrais vert au printemps suivant. Nous intervenons très peu, voire pas du tout, sur les espaces et éléments naturels qui composent notre paysage viticole : talus, zones enherbées autour des vignes, pierriers, ronciers, arbres isolés, etc, afin de créer des points de biodiversité et des abris pour la faune et la flore.

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 maximum de 40 hl/ha.

Vinification :
Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes).
Eraflage - foulage, encuvage de la vendange.
Légère macération pré-fermentaire à froid (48H à 12/14°C).

Fermentation alcoolique : 3 à 4 semaines de cuvaison en cuve béton ou cuves inox.

Extraction : 2 remontages journaliers avec apport d'oxygène pendant la fermentation alcoolique.

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 : fermentation malolactique sur lies fines en foudres ronds récents 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 pendant 6 mois en foudres ronds plus anciens.

Soutirage après 18 mois et assemblage final en cuves inox. Légère filtration et mise en bouteille courant Juin.

Stockage au moins 18 mois en bouteilles avant commercialisation.

Potentiel de garde : plus de 20 ans

