COLLECTION

GRAND DEFFAND BLANC

MILLÉSIME 2022

AOP LUBERON

63 % GRENACHE BLANC

37 % ROUSSANNE

À DÉGUSTER À 10-12°C

ÉDITION LIMITÉE 5 600 FLACONS

POTENTIEL DE GARDE 6-10 ANS

Oeil
La robe, nette, brillante et cristalline est d'un très beau jaune or pâle aux reflets argentés.

Nez
Une première sensation olfactive fine et élégante. Tout de suite évocateur de douces notes vanillées, de pralin et de noisette, le nez devient plus complexe à l'aération avec quelques notes florales de tilleul, d'amandes et d'épices.

Bouche
Une bouche tout de suite ample et de belle dimension, qui s'accompagne dans l'instant par une grande sensation de fraicheur minérale. On perçoit en finale quelques notes de fruits jaunes et d'épices douce. La finale est longue et persistante.

Accords
Bouillon d'araignée de mer et corail d'oursin.
Côte de veau rôtie pommes fondantes et girolles clous.
Ravioles de courge butternut et oignons rôtis.

LE MILLÉSIME 2022 :

Après un hiver froid et très sec, avec de nombreux jours de gelée, le débourrement se fait aux alentours de la première quinzaine d'avril. Dès le mois de mai les températures sont au-dessus des normales saisonnières avec des précipitations historiquement faibles. Le mois de juin marque la première vague de chaleur avec des températures frôlant les 40°C à l'ombre et cet épisode va durer jusqu'à début septembre. Une canicule forte alliée à une sécheresse sévère nous conduit plus que jamais à accompagner la vigne à résister : tisane d'achillée millefeuille et de valériane, tressage de la vigne pour éviter l'écimage, travail mécanique et manuel de préférence tôt le matin pour ne pas stresser la vigne.
La résilience de la vigne nous a tous surpris, les jus sont très aromatiques, pour les rouges ramassés en pleine maturité phénolique. Les profils aromatiques sont malgré tout frais et les bouches sont très soyeuses.

VINIFICATION

Vendanges manuelles micro-parcellaires en caisses de 25 kg. Double tri à la réception sur grappe entière et sur baies après égrappage total. Foulage puis égouttage des jus et pressurage en programme léger. Fermentation des Roussannes en fûts de chêne des meilleurs forêts françaises. Élevage de 7 mois sur lies fines en foudres et fûts de chêne.

la Verrerie
CHATEAU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.