



Ours Blanc Luberon 2020

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins Blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

SITUATION

Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR

Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE

Les raisins blancs sont récoltés lorsque la maturité est optimale. La date de vendange est définie grâce à des analyses et des dégustations de baies. À l'arrivée au chai, les raisins sont pressés grâce à un pressoir pneumatique. Après débouillage, le moût fermente en cuves thermorégulées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est conservé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVICE

8°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid et entrée classique.

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle aux nuances vert tilleul. Le nez est très aromatique et séduisant avec des arômes de fruits bien mûrs comme la pêche ou la poire et des notes d'agrumes. En bouche, ce vin est ample, développant de belles notes fruitées avec un bel équilibre.



PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze

"Nez frais et minéral. Un vin simple avec une belle fraîcheur."

Concours Bettane & Desseave Prix plaisir 2021 Bronze

