

Château de la Clapière Cru Classé *Hyères les Palmiers*

rosé 2019



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille à la propriété

CÉPAGES : 37% Syrah, 35% Grenache et 28% Cinsault

MILLÉSIME : 2019

DEGRÉ : 13,5 % Vol.

TERROIR : Argilo-calcaire à tendance bord de mer. Propriété de 53 hectares dont 32 hectares en Cru Classé, installée en contrefort du massif schisteux des Maures, au carrefour des vallées fertiles de Sauvebonne et des Borrels où la vigne s'épanouit entre agrumes et palmiers sous un micro-climat.

VINIFICATION :

Vendanges début septembre. Pressurage direct, sélection des jus refroidis à 13°. Débourbage statique et 10 jours de fermentation alcoolique régulée entre 14° et 18° en cave climatisée, afin de préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage. Soutirage, assemblage en fin d'année et filtration.

HISTOIRE :

Après une période faste romaine puis templière, le château alors fief de la famille De Clapier, connu au 18ème siècle de forts bouleversements. Un temps fort fut la visite de la Reine Victoria en 1892 qui marqua à jamais son histoire et celle de la belle ville de Hyères. En 1928 le Château de la Clapière entra dans la famille Fabre et fut géré pendant de longues années par M. et Mme Constant. C'est en 1954 lorsque M. Léonce Constant décéda, que son épouse Victoria reprit la direction du Château de la Clapière. Transformé, agrandi, modernisé, il redevint aussi célèbre que par le passé pour connaître en 1955 la consécration du titre de Cru Classé. De nos jours, la propriété est toujours gérée par Henri Fabre (l'arrière-petit-fils).

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle. Le nez est très élégant, on note une pointe d'épices. En bouche la rondeur domine avec des arômes de fruits rouges mûres. La fraîcheur apportée en finale est très agréable. Ce rosé fruité saura se faire apprécier tout du long d'un repas. Température de dégustation 12/13.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6 bouteilles. Bouteille de 37,5 cl - palette de 660 bouteilles soit 55 cartons de 12 bouteilles. Magnum de 150 cl - palette de 240 bouteilles soit 60 cartons de 3 bouteilles.

ACCORDS :

Cuisine méditerranéenne.

RÉCOMPENSES :

2018 : médaille de bronze à l'International Wine Challenge.
2017 : La Cuvée a été notée 85/100 au Decanter World Wine Awards 2017. Et a reçu l'appréciation "Commended" à l'International Wine Challenge 2017.
Médaille de bronze au 47ème concours des grands vins de France à Mâcon pour le rosé 2001. Citation dans le Guide Hachette 2010. Médaille d'argent au concours des Vins de Saint-Tropez 2010 et Prix des Vinalies 2010. Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2011. 2013 : noté 87/100 : www.eRobertParker.com