



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *L'Odalisque*

Millésime : *2018*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Blanc*

Parcelles : *Malacare / Le Claux*

Cépages : *35% Grenache Blanc / 40% Vermentino / 25% Viognier*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *43 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, pressurage direct suivi d'un débourbage statique de 24h à froid. Sulfitage minimal (< 3 g/hls). Fermentation thermo-régulée entre 15 et 18°C.*

Elevage : *Demi-muids.*

Durée d'élevage : *17mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Février 2020*

Formats d'embouteillage : *75 cls / 150 cls*

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *5.400 bouteilles*

Origines

L'Odalisque met en évidence les secteurs plus argileux du parcellaire de blanc. Une maturité plus poussée sur ces secteurs bien pourvus en eau permet d'obtenir des jus plus puissants s'accommodant bien d'un élevage long sous bois.

Perception du millésime

2018 est un millésime contrasté, marqué par de fortes humidités entre Avril et Juin, puis un temps sec et chaud ayant favorisé une bonne maturité. Le mildiou a été bien maîtrisé au domaine tout en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique. La récolte a donc été correcte, avec de bons rendements en jus. Ce millésime tardif a donné des blancs éclatants, avec une belle fraîcheur, un aspect fruité mûr, une belle longueur portée par des amers fins et une acidité bien enrobée. Un élevage long sur lies fines et en utilisant des sélections de demi-muids à chauffe longue et peu toastée a permis de trouver un équilibre intéressant sur l'ensemble.

