



Famille Bréchet

*Château
de la
Coulerette*

AOC CÔTES DE PROVENCE – ROUGE 2006



EN BREF:

Un rouge de Provence, séduisant sur la jeunesse et la fraîcheur.

LE MILLESIME 2006:

Beau millésime tempéré. Un été assez atypique avec de fortes chaleurs en Juillet, et un mois d'Août plus frais et nébuleux. Du coup, l'équilibre est excellent. L'Etat général est superbe grâce au Mistral de fin d'été, et les maturités sont plus tardives mais optimales pour qui sait attendre.

VIGNOBLE, TERROIR, CEPAGES :

Le lieu dit de la Coulerette vient de sa fertilité hydrique due à une concentration des sources du Massif des Maures. Cette particularité permet à la vigne, enracinée profondément, de puiser des ressources dans le sol, et de favoriser sa vigueur notamment en période de sécheresse.

Le terroir de la Londe est très particulier. Le vignoble de Rouges, doté de vieilles vignes, est planté sur des sols à textures argileuses, avec des schistes et quartz, et une forte densité de cailloux, ce qui fait toute sa typicité. Les parcelles plongent véritablement sur la Méditerranée, en coteaux exposés plein sud. Les rendements sont limités.

Grenache 60% - Syrah 30% - Cinsaut 10%

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La cave, sur le modèle coopératif des années 30, permet la vinification des 3 couleurs. Pré fermentaires à froid, puis vinification traditionnelle. Phase fermentaire en cuve béton. Cuvaison de 25 jours, avec remontages doux, puis égouttage naturel.

Elevage de 6 mois en cuve, pour la fraîcheur, puis mise en bouteille en une seule fois en Avril.

DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:

Une robe rubis profond, franche et vive. Un nez de fraise écrasée, de garrigue, de genièvre et une pointe de vanille. Plein et complet en bouche, avec des tannins très fins, il séduit par sa jeunesse et sa fraîcheur.

Servir chambré (18°C), et si possible carafé une demi-heure avant. A table, il sera parfait avec une cuisine de bistrot, des plats assez variés comme un pigeon aux lentilles, des daubes, des cochonnailles, et même avec une tarte aux fruits rouges ou des desserts au chocolat noir.

Famille Bréchet