



ESPRIT DE FAMILLE BLANC 2020

La cuvée Esprit de Famille, est le premier Cassis blanc de blancs du domaine vinifié et élevé en barriques. Elle est née de notre volonté d'innover en puisant dans le savoir-faire familial, hérité des trois générations de vignerons qui se sont succédées sur la propriété. Elle correspond aussi à notre vision de l'appellation d'origine contrôlée Cassis, dont le terroir offre la possibilité d'élaborer une gamme de blancs allant de la fraîcheur, à une plus grande complexité. Avec l'Esprit de Famille nous avons pris le parti d'élaborer un vin avec plus de corps, de complexité aromatique et de potentiel de garde.

Provenance : L'Esprit de Famille est issue de parcelles de nos plus vieilles vignes de clairette, de marsanne, d'ugni blanc et de sauvignon. Les jus des raisins doivent, en effet, être suffisamment riches et complexes pour mériter une vinification et un élevage en barriques. Cette méthode d'élaboration a guidé le choix de nos sélections parcellaires.

Cépages : Clairette 42 %, marsanne, 30 %, ugni blanc 21 %, sauvignon 7 %. La clairette domine l'assemblage de la cuvée Esprit de Famille. La composition et la proportion des autres cépages, entrant dans sa composition, varient suivant l'année. Nous sélectionnons ceux qui ont le potentiel correspondant au profil que nous cherchons à donner à cette cuvée.

Terroir : les claires proviennent de parcelles implantées sur des sols argilo-calcaires, profonds et en coteaux. Les marsannes sont issues de vignes plantées dans des sols de fond de vallée, où le système racinaire de la plante puise son alimentation en eau et en minéraux en profondeur. Les ugni-blancs appartiennent à nos parcelles les plus anciennes, entre 35 et 40 ans, donnant des vins qui allient la fraîcheur et la puissance aromatique. Les sauvignons sont issus de parcelles exposées au Nord sur des marnes où ce cépage mûrit lentement.

Label : Vin certifié biologique – AOC Cassis

Travail du sol : le vignoble repose sur le travail mécanique du sol. Ils sont labourés, déchaussés entre et sous les rangs de vigne. Les vignes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol nécessaires à leur croissance.

Vinification : après un pressurage doux, les jus sont débouffés douze heures. Ils sont ensuite entonnés en barriques où les fermentations démarrent doucement. Elles durent entre 30 à 45 jours. À l'issue de ces dernières les vins ne sont pas soutirés afin de conserver les lies fines. Elles sont remuées une fois par semaine dans un premier temps pour arriver

à une mise en suspension une fois par mois. En se dégradant dans les jus, les lies permettent d'obtenir plus de richesse et de profondeur au vin. Nous utilisons des barriques de quatre vins afin de ne pas marquer les vins, mais uniquement d'exprimer le potentiel et la richesse des vins.

La durée d'élevage est de 9 mois. Nous préférons que les vins ne séjournent pas en barriques durant l'été. Ils sont mis en bouteilles sans collage, ni filtration.

Dégustation :

Robe : lumineuse aux reflets or

Nez : notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : d'un bel équilibre, elle repose sur une assise à la fois fraîche et ample, teintée de notes minérales, d'agrumes et de fruits blancs. D'une belle longueur, elle est prédisposée à la garde pour atteindre sa plénitude.

À table : Avec des poissons nobles, loup, turbot, bar grillés ou en sauce, des queues de lotte ou des langoustes à l'armoricaine. Elle s'accorde aussi avec les viandes blanches, un veau marenge, un suprême de volaille fermier à la crème et avec la cuisine asiatique. En fin de repas, elle sublime un plateau de fromage de chèvre frais.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver 8 à 10 ans.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier Santini