



GASSIER

Craft wines from Provence

GASSIER, 946, CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE, ROSÉ 2022 75CL

Née en 2010, cette cuvée 946, à la signature si unique, est le fruit d'une recherche passionnée menée par Georges Gassier, l'un des pionniers à avoir révélé un grand rosé d'élevage. Son nom, inspiré de l'altitude de la Croix de Provence au sommet de la Montagne Sainte-Victoire, symbolise l'excellence de ce vin qui s'élève chaque année. Élaborée par sélection parcellaire, sa vinification et son élevage en demi-muid de chêne autrichien confèrent à chaque millésime une identité affirmée, alliant finesse et complexité.



CÉPAGE(S)

Grenache, Syrah et Vermentino.

VIGNOBLE

Depuis 1982, Gassier s'inspire du terroir exceptionnel de la Sainte-Victoire pour élaborer ses cuvées avec une approche artisanale et créative. Le vignoble, conduit en agriculture biologique, est soigneusement cultivé selon des pratiques respectueuses de l'environnement. Chaque parcelle est étudiée avec minutie pour adapter les méthodes culturales aux spécificités de chaque vigne. Alliant savoir-faire traditionnel et innovations, chaque geste est guidé par la recherche constante d'équilibre et de qualité, de la taille des ceps aux vendanges, jusqu'à la vinification. Ce travail méticuleux dans les vignes révèle l'expression authentique de nos sols argileux et calcaires, ainsi que l'influence unique de notre climat, offrant des vins expressifs et vifs en appellations Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.

TYPE DE SOL

Argile rouge et calcaire.

VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées de nuit pour récolter les baies à basse température et limiter les risques d'oxydation. Un pressurage direct, lent et délicat suit, réduisant le contact entre les peaux et le jus pour préserver la fraîcheur et la légèreté des fruits. Celui-ci est ensuite maintenu à basse température. 1/3 du jus fermente en cuve en béton, afin de révéler le caractère pur du raisin et les 2/3 tiers restants fermentent en fût de chêne autrichien (500L), favorisant une micro-oxygénation et le développement de la texture et de la complexité.

ÉLEVAGE

Ces 2/3 en fût sont ensuite élevés pendant 6 mois, avec un bâtonnage régulier des lies pour enrichir la palette aromatique et conférer au vin une texture crémeuse et onctueuse.

DÉGUSTATION

Une robe profonde aux reflets cuivrés. Une belle intensité aromatique entre complexité et élégance sur des notes compotées de coing, fruits secs (abricot), une touche de vanille de Madagascar et de discrètes notes épicées (muscade). La bouche est riche et voluptueuse accentuée par des arômes de brioches, d'amandes grillées, et une pointe de miel d'acacia. Une belle structure et une longueur sur des tanins soyeux.

ACCORDS

La cuvée 946 s'accordera parfaitement avec un tartare de noix de Saint-Jacques, des oursins de Méditerranée, un filet de Saint-Pierre à la planche, une bisque crémeuse d'écrevisse à la ciboulette, un suprême de pintade farci aux girolles/morilles/marrons ou encore un carpaccio de fraises.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Agriculture biologique.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 9-11°C.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans