

HAUT DU PIGEONNIER

blanc

Appellation :
AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages :
rolle (sélection parcellaire),

Nature des sols :
argilo-calcaire (dominante calcaire).

Altitude des vignes : 350-400 m.

Potentiel de garde : 5-6 ans.

Température de service : 10-12°C.

Suggestions d'accompagnement : loup grillé
au fenouil, bouillabaisse, bisque de homard,
chapon à la crème, huîtres gratinées.



Produire un grand blanc de Provence, tel était l'objectif de la famille Rouy depuis son arrivée au Château d'Ollières. Sept ans d'effort furent nécessaires avant d'arriver au résultat souhaité avec le Clos du Pigeonnier millésime 2009, une cuvée confidentielle de seulement 3000 bouteilles. Issu d'une sélection parcellaire très stricte, les raisins sont récoltés sur la plus ancienne parcelle du domaine. L'âge de ces vignes, associé à un terroir exigeant, donne beaucoup de concentration et de matière au vin. Le cépage rolle va apporter fraîcheur et finesse.

Condition essentielle à la production du Haut du Pigeonnier : la maturité optimale des raisins qui le composent. Très souvent, ce sont les dernières baies vendangées.

Le transfert de la vendange, la macération dans le pressoir, ainsi que le pressurage et le transfert vers la cuve de fermentation se font à l'abri de l'oxygène grâce à l'inertage sous gaz neutre. Là encore, il s'agit de préserver au maximum les arômes en évitant toute oxydation. Cette technique d'avant-garde garantit ainsi des vins d'une grande complexité.

La fermentation alcoolique se déroule de deux manières. 80% de la cuvée fermente dans une petite cuve à très basse température. Les 20% restants fermentent dans des barriques neuves. La vinification à basse température d'un côté et l'élevage accompagné d'un bâtonnage des lies de l'autre, apportent de la rondeur.

Ce grand blanc de Provence exprime ainsi la passion de ceux qui le produisent pour leur métier tout autant que pour leur terroir.