



## **NOS ROSES : DES VINS DE GRAND PLAISIR**

### **Conception**

Nous croyons dans un rosé d'élégance.

Nous en exigeons finesse, intensité, équilibre acidité/alcool, attaque vive, rondeur, souplesse, fidélité des arômes en bouche, persistance et structure souple lui permettant les meilleures alliances avec les mets les plus fins pour nos meilleures cuvées.

*Il faut trouver ces qualités dans la combinaison suivante :*

- notre climat
- une parfaite maturité (12,5 minimum)
- nos cépages, grenache et cinsault, sont complémentaires, l'un apportant le fruit et l'autre la structure
- notre savoir-faire : macération, saignées assemblées aux premières presses, fermentation longue et à basse température pour une meilleure extraction des arômes et d'une structure tout en souplesse.

### **Consommation**

Notre rosé est à consommer dans les deux années qui suivent son élaboration, pour lui préserver toute la fraîcheur et l'intensité de ses arômes.

A consommer à une température située entre 10 et 12° C, en accompagnement sur des mets exotiques ou relevés, des salades de la mer, plats et poissons des îles ; s'accommode remarquablement avec des saveurs provençales type basilic, ail (aïoli), anchoïade (pour les repas les plus rustiques), crème de légumes ou pain de poisson, et tous plats où huile d'olive est une base.

Les poissons à chair délicate (turbot, saint pierre) ainsi que la langouste où la structure domine, sont d'excellents accompagnements d'un rosé racé et charnu.

.../...

## **NOS BLANCS**

Pierre GAVOTY, en 1970, planta 1 ha de rolle. Il fut un des pionniers initiateur de ce cépage qui, après expérimentation, devint un des principaux cépages recommandés en Côtes de Provence. Nous lui devons cette merveilleuse découverte, le Rolle était jusque là le cépage de l'appellation Bellet.

Issue du cépage Rolle, plantée il y a 25 ans, la Cuvée Clarendon est un assemblage constitué majoritairement de Rolle (Ugni blanc et Clairette entrent dans l'assemblage dans une faible proportion).

Les grains charnus du Rolle, dorés à maturité, vont subir un pressurage délicat sans macération préalable. Le moût sera acheminé vers des cuves de fermentation où la température, ne dépassant pas 17° C, permettra une extraction longue, progressive des arômes et beaucoup de gras.

Nous déclinons nos blancs sur plusieurs millésimes ; les plus jeunes sont frais, vifs, d'arômes plus primaires de type fruits exotiques, vont évoluer sur des notes plus complexes de fruits mûrs, allant jusqu'au coing confit, avec un moëlleux qui va en s'amplifiant ; la structure devient charnue.

Jeune, la Cuvée Clarendon est à boire sur un poisson grillé. Les millésimes moins jeunes, comme 98, 2000 ou 2001 ont acquis l'élégance et la complexité des vins blancs qui peuvent accompagner un poisson en sauce : un liant subtil. Le millésime 90, lui, se mariera à une poularde de Bresse ; il est soyeux et délicat.

Enfin, pour le 85, on pourra oser un foie gras.

Concentration de la structure aussi bien que des arômes d'un registre de fruits frais. Il va glisser doucement vers des arômes de fruits plus mûrs, de fleurs blanches, puis, enfin vers le coing.

<u>Millésime</u>	<u>Bouteille</u>	<u>Conservation</u>	<u>Epuisé</u>	<u>Classement</u>
1985	B	A boire	X	Millésime exceptionnel
1989	B	à boire		Millésime très réussi
1990	B	à boire	x	Millésime exceptionnel
1992	B	à boire		Très bon millésime
1995	B	à boire - pouvant attendre		Millésime exceptionnel
1996	B	à boire	x	Millésime très réussi
1997	B	à boire	x	Bon millésime
1998	B	à boire		Très bon millésime
2000	B	à boire - pouvant attendre		Très bon millésime
2001	B	à boire -pouvant attendre	x	Millésime exceptionnel
2002	B	à boire mais pouvant attendre	X	Millésime exceptionnel
2003	B	à boire	X	Millésime très réussi
2004	B/M	à boire		Millésime très réussi

## **NOS ROUGES**

Les millésimes 93, 94, 95, 96, 97 et 2002 n'auraient pas requis la concentration nécessaire à élaborer les rouges que nous souhaitons proposer à notre clientèle.

En effet, pour nous, les vins rouges doivent être, au même titre que nos blancs, le reflet de notre crédibilité, si nous voulons porter les rosés à une image meilleure.

Nous exigeons de nos rouges Cuvée Clarendon qu'ils soient :

- suffisamment structurés pour avoir un potentiel de garde,
- suffisamment complexes pour permettre une évolution favorable à des arômes secondaires ; le terroir met un certain temps avant de s'exprimer, et nos rouges s'ouvrent après 4 à 5 ans pour la plupart des Millésimes.

**Nous commercialisons actuellement les millésimes 1998, 1999, 2000 en magnum, 2001 et 2003 Cuvée Clarendon.**

<u>Millésime</u>	<u>Bouteille/Magnum</u>	<u>Conservation</u>	<u>Epuisé</u>	<u>Classement</u>
1985	B	à boire	x	Millésime exceptionnel
1988	Mathusalem 6 l	à boire	x	Très beau millésime
1989	B	à boire - peut attendre	x	Très beau millésime
1990	B	à boire	x	Très beau millésime
1992	B	à boire	x	Bon millésime
1998	B/M	à boire - peut attendre		Très beau millésime
1999	B/M	à boire - peut attendre		Très beau millésime
2000	B/M	à boire - peut attendre		Millésime exceptionnel
2001	B/M	à boire - peut attendre		Millésime exceptionnel