

## Houchart Sainte Victoire Rosé 2020

côtes de provence,

UN LONG VOYAGE EXOTIQUE DE FRUITS ET D'AGRUMES.



### PRÉSENTATION

Au pied de la montagne Sainte Victoire, à 15 km d'Aix en Provence, sur la commune de Puylobrier, ce domaine fut acheté en 1890 par Aurélien Houchart, ami de Cézanne et arrière grand-père de Geneviève Quiot. Domaine familial, il est cultivé depuis l'époque romaine à quelque distance de la "Via Aurélia".

### SITUATION

L'appellation Sainte Victoire (délimitation à l'intérieur de l'Aire d'AOC des Côtes de Provence) est un terroir sur les contreforts sud de la Montagne Sainte-Victoire (à l'est de la ville d'Aix-en-Provence) qui s'étend jusqu'aux chaînons des Monts Olympe et Aurélien. Cette Aire présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques (sols pauvres, bien drainés, formés de calcaires et de grès argileux). Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au sud des influences maritimes par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume. L'action du mistral assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

### À LA VIGNE

Le travail à la vigne, en culture traditionnelle, favorise le travail du sol et la préservation de l'environnement.

### VINIFICATION

Pressurage direct puis débourage. Fermentation à 18°C.

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant quelques mois. Le décret de production permet une mise en marché plus précoce sur ces dernières années. Notre Sainte Victoire est disponible dès le début d'année suivant la récolte.

### CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache noir, Syrah

14 % VOL.

### SERVICE

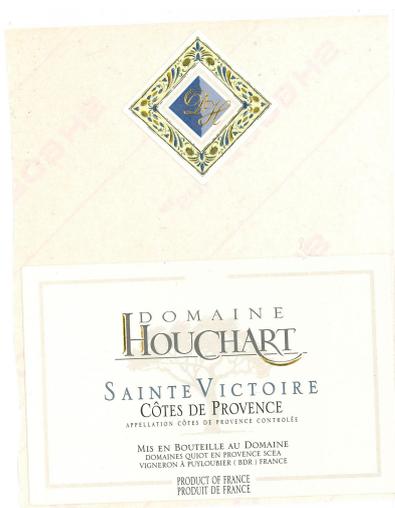
Un service à 10 à 12° est souhaitable afin de pouvoir profiter de l'ampleur aromatique.

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Une explosion de fleurs d'été, de melon, de pêche, d'orange et même de papaye sur un fond très minéral.



#### ASPECT VISUEL

Robe claire.

#### AU NEZ

Arômes de fruits rouges (fraise, groseille).

#### EN BOUCHE

Minéralité du terroir spécifique bien présente.

#### ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, avec des salades et tartes salées. Convient parfaitement à des plats légèrement épicés, type oriental ou asiatique (poulet curry, poulet tandoori, Tajine à l'abricot/ amande...).

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Argent

Concours Mondial de Bruxelles 2021, 11/03/2021

##### 92/100

""Gorgeous colour - ruby and garnet pink, pale red. Strawberry jam, redcurrant jam, more jammy and ripe fruit, incredibly gentle, luscious, unctuous Juicy cherry fruit. Floral, leafy. A little heady and strong on the alcohol, but weighty, heavy, really full-bodied and absolutely delicious. Lovely weight of ripe cranberries and raspberries - with amazingly intense and vibrant minerality and acidity giving long crisp length to the wine. Slight tannic dry finish - a rosé which would appeal to red wine drinkers. Appealing in terms of style. Fruit bomb with structure - most consumers' dream rosé, and ours too! Highly Recommended.""

Elizabeth Gabay, 16/06/2021



##### 91/100

""Vivid orange-pink. Lively red berry and pit fruit aromas are complemented by floral and spice topnotes. Silky and energetic on the palate, offering fresh strawberry, tangerine and nectarine flavors that steadily deepen with air. Shows fine delineation and strong persistence on the nery finish, which leaves a repeating floral note behind. - Josh Reynolds""

Vinous, 14/07/2021

##### Selected

Vinum World of Rosé 2021



##### 90/100

"Le Côtes de Provence Sainte-Victoire Rose 2020 du Domaine Houchart est rosé d'assemblage de Cinsault et Grenache, Syrah et Carignan. Un pas vers le haut de la mise en bouteille régulière de la propriété, il commence par des parfums distincts minéraux, puis ajoute des zestes de citron vert, pamplemousse et des notes de cerises. Moyennement corsé, il est d'une belle texture soyeuse, un final persistant, avec un mélange persistant d'épices séchées"

Robert Parker, Wine Advocate

