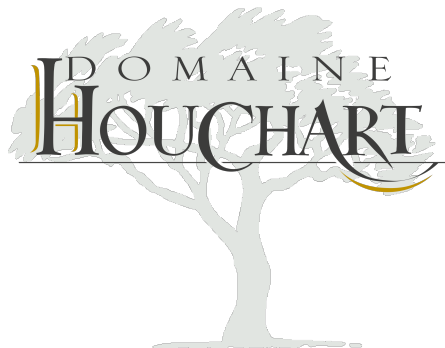




Houchart Tradition Rouge

côtes de provence,

UN CONCENTRE DE MURES, CASSIS ET EPICES



PRÉSENTATION

Au pied de la montagne Sainte Victoire, à 15 km d'Aix en Provence, sur la commune de Puyloubier, 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".

LE MILLÉSIME

Un premier semestre pluvieux mais bienfaisant qui a permis de rattraper un peu les réserves hydriques déficitaires en 2017. En conséquence, le printemps a été synonyme d'attaque de mildiou mais grâce à une lutte appropriée, la récolte a pu être préservée. L'été a été chaud et ensoleillé ce qui a permis d'aborder la récolte dans des conditions optimales. L'état sanitaire des baies étaient excellents et propice à l'attente d'une maturité optimale favorisée par un magnifique début d'automne aux après midi chaud et aux nuits fraîches.

SITUATION

Au pied de la Montagne Sainte Victoire, proche de la commune de Puyloubier. Le domaine se situe dans la plaine entre Sainte Victoire et les Monts Aurélien. Cette situation, très particulière, engendre un climat très spécifique à cette zone.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, à texture grossière, issu de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes.

À LA VIGNE

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

VENDANGES

octobre 2018

VINIFICATION

Egrappage total. Une partie des baies sont saignées pour l'élaboration des Rosés. Cuvaïson: 10 à 15 jours à 27-28°C.

ÉLEVAGE

Elevage durant 10 à 12 mois avant embouteillage.

CÉPAGES

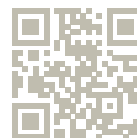
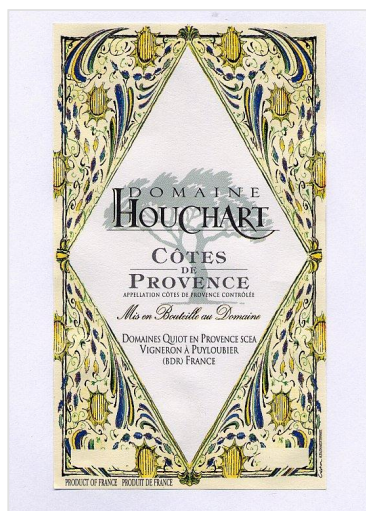
Syrah, Grenache noir, Cabernet sauvignon, Carignan

SERVICE

Servir à 15° environ. Peut être rafraîchi, notamment en été.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans



DÉGUSTATION

Vin au parfums de violette, de cassis et de poivre blanc; bouche souple et délicieusement fruitée; un vin passe-partout à servir suffisamment frais (15-16°C) pour plus d'éclat.

ASPECT VISUEL

Rouge vermillon.

AU NEZ

Arômes de fruits rouges et de poivre.

EN BOUCHE

En bouche, des fruits rouges, une belle structure tannique, bien équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, cuisine italienne

PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"VIDEO DE PRESENTATION / PRESENTATION VIDEO

Cliquez ici pour voir la vidéo / Click here to see the video"

https://www.youtube.com/watch?v=RI3iE4i_pD8, Tasted 100% Blind, 03/03/2020

SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT

"VINTAGE 2014 - MILLESIME 2014"

Concours des Vins de Provence, 01/04/2016



"VINTAGE 2013: USA: There is a definite touch of stalkiness here, perhaps a consequence of the vintage. It has black currant fruits and balanced acidity, needing a few more months to be developed. Drink from 2016."

Wine Enthusiast, 11/05/2015



90 - Best buy

"USA: Vintage 2011:

With really ripe fruit and juicy black flavors, this is a rounded, warm wine. It tastes of sun, although there is also something more seriously structured about it. Acidity gives freshness, while the tannic structure suggests further aging. Drink now, but better in 2015."

R.V, Wine Enthusiast, 13/05/2014

GOLD MEDAL

"Vintage 2011"

Concours des Vins de Provence, 01/04/2014



"vintage 2011: USA

A balanced and fresh tasting red, with juicy red berry and fruit flavors, offering notes of cinnamon and cardamom. A hint of milk chocolate enlivens the finish. Drink now."

Wine Spectator, 01/11/2013

Silver

"vintage 2011"

Vinalies China 2013, 07/07/2013

SILVER - ARGENT

"Vintage 2011"

Concours des Vins de Provence 2013, 14/05/2013



médaille de bronze - bronze medal

"millésime 2010"

CHALLENGE PRIX PLAISIR 2012, 19/04/2012

3 stars

"vintage 2010"

Premium Select Wine Challenge PROWEIN 2012, 24/02/2012

