



HAUTE VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE  
EN CONVERSION

## Houchart Tradition Rouge 2018

côtes de provence,

UN CONCENTRE DE MURES, CASSIS ET ÉPICES.

### 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 était excellent et propice à l'attente d'une maturité optimale favorisée par un magnifique début d'automne aux après midi chauds 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 la Montagne 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

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

### ÉLEVAGE

Élevage durant 10 à 12 mois avant embouteillage.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Carignan, Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

### SERVICE

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



**POTENTIEL DE GARDE**

2 à 3 ans, 5 ans

**DÉGUSTATION**

Vin aux parfums de violette, cassis et de poivre blanc. Bouche souple et délicieusement fruitée, un vin facile à boire, 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](https://www.youtube.com/watch?v=RI3iE4i_pD8), Tasted 100% Blind, 03/03/2020



"MILLESIME 2018 - 1 ETOILE"

Le Guide Hachette des Vins, 05/09/2020

