

H&B PROVENCE

Robert Parker
WINE ADVOCATE

WINE ENTHUSIAST

Decanter®
WINE AWARDS

90/100



APPELLATION

A.O.C. Côtes de Provence

ORIGINES

Saint-Antonin, Entrecasteaux, Carcès, Pourrières, La Londe-les-Maures

CEPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

ASSEMBLAGE

Nous concentrons nos approvisionnements sur les zones les plus fraîches des vignobles de la Haute Provence, là où enracinés dans des sols argilo-calcaires, les chênes et les champs d'oliviers protègent les vignes et, à certains égards, semblent les nourrir. Ici, les vignes ne subissent pas les canicules et produisent des raisins à pleine maturité mais sans excès de sucres, le degré alcoolique reste modéré dans les vins finis. L'assemblage est complété avec des raisins issus des contreforts calcaires de la montagne Sainte-Victoire, dont les vins sont toujours marqués par une vivacité et une persistance minérale. De très frais Cinsault plantés à quelques mètres de la mer Méditerranée, à La Londe-les-Maures, sont introduits pour apporter une subtile touche saline et anisée. Les raisins sont ramassés de nuit entre 3h et 9h du matin pour rentrer des fruits plus frais et éviter les risques d'oxydation et donc mieux préserver les arômes. Grenache et Syrah sont vinifiés ensemble de manière à ce que leur personnalité et leurs qualités se mélangent et nous constatons que le caractère réducteur des Syrah s'équilibre à merveille avec le caractère oxydatif des Grenache.

ELEVAGE

Cuves inertes, inox et béton

DEGUSTATION

Pour notre H&B Provence rosé, nous avons opté pour une approche du rosé bien différente de celle que nous avons avec notre Languedoc, dominé par la Syrah. Nous avons voulu ce rosé provençal, charmeur, préservant la minéralité et évoquant le fenouil, l'anis et la violette.

La liste des saveurs de Provence est aussi longue que celle des convives que nous aimons recevoir à notre terrasse aixoise pour partager un verre autour d'une poignée de Salonenque, une fougasse ou quelques anchois...