

LES BAUX-DE-PROVENCE

DALMERAN

— BLANC 2018 —

MMXVIII



VIN BIOLOGIQUE



LE MILLÉSIME 2018 :

Le début d'année 2018 démarre sur des températures record pour la région (15-16°C) et des pluies bienvenues après des mois de sécheresse. Une chute brutale des températures non prévue mi février (-4 le 9/02) nous a surpris et a prolongé le repos végétatif de la vigne.

Le printemps a été relativement pluvieux avec des températures douces et trop peu de mistral pour assainir ce climat chaud et plutôt humide. Fin mai nous avons eu une belle floraison suivie début juin par une belle mise à fruit.

Les premiers jours de l'été ont été encore marqués par la pluie avant le retour du soleil avec son cortège de maladies dont le mildiou qui nous a bien accaparé en ce mois de juin.

Juillet avec ses belles journées sèches et chaude n'a pas suffi à rattraper le retard pris. La véraison s'est bien passée et nous n'avons pas trop eu la visite des sangliers qui se sont bien nourris en dehors des vignes dans la forêt. La récolte s'est bien déroulée sous des températures clémentes et sous un beau soleil mais les volumes ont manqué bien que les baies rentrées en cave soient belles et saines. Les vinifications se sont bien passées donnant de jolis jus bien colorés avec de beaux tanins. La fermentation malolactique s'est enclenchée dans la foulée chose plutôt rare. Un millésime à suivre.

DATE DE VENDANGE :

17 septembre 2018.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc - sol argilo calcaire.

DÉGUSTATION DU 12 MARS 2019 :

Jolie robe jaune pâle, brillante.

Un premier nez qui s'annonce discret dans lequel on peut percevoir des arômes de tilleul et de pain grillé.

Après aération, les agrumes marquent leur présence.

En bouche, c'est un équilibre de fraîcheur et de gourmandise qui nous surprend. On y trouve des notes de fruits à chair blanche telle la pêche mais aussi du melon et de l'abricot.

Ce vin doit sûrement son caractère net, précis et bien ciselé à une vinification en cuves béton ovoïdes.

En fin de bouche c'est sur un registre minéral d'une belle longueur que finit cette dégustation, ce qui nous rappelle que nous sommes dans les Alpilles.

ACCORDS METS / VINS :

Cette fraîcheur peut mettre en valeur des beignets de fleurs de courgettes, un bar au fenouil ou encore des calamars à l'américaine. Pour suivre un banon et pour le dessert on peut oser une tarte au citron.

TEMPERATURE DE SERVICE :

10 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

5 ans.

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château

13103 Saint-Étienne-du-Grès

Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est

www.dalmeran.fr

info@dalmeran.fr

La mise en bouteilles se fait à la propriété