walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS CIBONNE, grand cru rosé TRADITION 2024

75 cl Rosé Provence Corse AOC Côtes de Provence



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

92-93/100

Clos Cibonne (Côtes de Provence)

Le vin

Robe orangée claire. Premier nez de fruits exotiques murs, de clémentine en compotée parsemée de quelques notes de rose, d'épices douces, poivre blanc, gingembre et réglisse. Après agitation, l'intensité aromatique augmente avec une explosion d'agrumes murs et de truffe blanche, agrémenté de touches iodées typiques. Bouche volumineuse, longue, enveloppant une vague montante d'agrumes avec une explosion chaleureuse en finale d'épices et de doux boisé. Ce vin de gastronomie pourra accompagner des petits rougets de la méditerranée, ou un curry d'agneau.

La presse spécialisée en parle

Le Tibouren, immense cépage de Provence, riche de diversité de styles, de parfums nombreux et identitaires, trouve au Clos Cibonne son plus haut lieu d'expression. Dans ce paysage idyllique du Pradet, bichonné par la famille Desforges, on flirte ici avec l'exceptionnel, baigné par la douce influence de la Méditerranée. Le rouge est à l'égal du rosé : ancré dans son style, propice au temps et toujours harmonieux. La cuvée Marius du château Cibon, somptueuse dans son style finement tannique, admirablement élevée, rend un hommage appuyé au fondateur de ce domaine hors norme. Une grande verticale de rosé autour de la cuvée Marius du château Cibon nous a confirmé la suprématie de cette cuvée au style engagé, riche en texture et à la la porte au sommet des vins provençaux. (Bettane & Desseauve, production de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Cépage :** 90% tibouren, 10% grenache

- **Terroir :** La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.
- **Vignoble :** La cuvée tradition vient des parcelles de Tibouren, âgées de 20 ans en moyenne, et plantés en gobelet pour le Tibouren.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage direct vers des cuves inox et mise au froid pour ralentir le début de fermentation. La fermentation durera ensuite une dizaine de jours.
- **Elevage :** Après sous-tirage et quelques assemblages, les vins seront élevés dans les vieux foudres en chêne âgé de plus de 100 ans. Ils y resteront au moins douze mois.
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C