

Trop froid ...Trop chaud !.....

L'été est arrivé avec cette première vague de canicule fort remarquée ! Il succède à un printemps chaotique qui a d'abord déversé son souffle glacial sur une majeure partie de la France, n'épargnant aucun vignoble pas même notre Provence qui a subi un épisode gélif sans précédent !

Château Thuerry de par sa situation et sa configuration géographique protégée a été épargné. Les fortes chaleurs et les quelques pluies du printemps ont relancé la végétation. Les vignes sont à ce jour florissantes et sans pression phytosanitaire ce qui nous permet encore plus significativement de réduire la fréquence et les doses de traitements. Nous avons également cette année fait l'acquisition de panneaux récupérateurs qui suppriment la dérive et apportent 100% d'efficacité aux applications, renforçant encore notre démarche de respect des écosystèmes.

La route est encore longue jusqu'aux vendanges mais les bases sont prometteuses : à suivre !

ART ET VIN 2017



Nous accueillons cet été dans le cadre d'Art et Vin 2017 le plasticien Tom Henderson. Nous vous convions d'ores et déjà au vernissage de son exposition qui se déroulera le **vendredi 30 juin 2017 à partir de 17h30**. Un moment privilégié en présence de l'artiste qui expose de grandes sculptures ou peintures à suspendre aux murs, réalisées à partir de matériaux comme le plexiglas, l'aluminium ou le bois. Des œuvres aux lignes pures, en mouvement, avec des reflets lumineux naturels.

L'EXCEPTION² ROSE

Le nouveau-né du millésime 2016 ! Macération pré fermentaire à froid de 4 heures du Merlot et du Caladoc puis fermentation et élevage 100% en amphore de terre cuite pendant 5 mois, avec bâtonnage des lies.

Lors de la dégustation les arômes de fruits rouges sont ouverts et expressifs. La bouche est ample, gourmande, avec des notes de bonbon anglais apportant une complexité inattendue. L'élevage a apporté une sensation tannique en fin de bouche complétée d'une pointe d'acidité qui accentue la persistance.



TOUT LE MONDE EN PARLE ...



Le Guide Hachette des Rosés 2017 a retenu dans sa sélection nos vins Côtes de Provence et Coteaux Varois en Provence.



Le Château 2016* a convaincu grâce à « Une robe claire et lumineuse pour ce rosé à la palette intense, gourmande et subtile, mêlant la pêche, les petits fruits rouges et le bonbon anglais. En bouche ce vin friand conjugue rondeur suave et vivacité fruitée. De belle longueur, la finale est marquée par une petite pointe d'amertume. »



Les Abeillons 2016*, « ce rosé saumoné aux reflets bleutés, dont le nez généreusement fruité mêle fruits rouges, fruits jaunes et fruits exotiques. Ample et dense en attaque, la bouche dévoile une palette aromatique harmonieuse, partagée entre la douceur de la fraise et l'amertume du zeste d'agrumes. Un ensemble savoureux et généreux. »

Ces deux vins ont aussi été récompensés au **Concours des vignerons indépendants 2017**. Or pour le premier, argent pour le second.



AGENDA 2017

Vendredi 30 Juin & Exposition tous l'été :

A partir de 17h30, vernissage de l'exposition de Tom Henderson en présence de l'artiste.

Les mercredis et vendredis de juillet & août à 14h30 :

Visite de Cave et Dégustation commentée.

Vendredi 4 et samedi 5 Aout :

Festival Lunallena à Bandol.

