

Les Terres de MasLauris Blanc 2025

Millésime : 2025, Son millésime...

Chaque année j'ai plaisir à écrire cette note millésime. Celle-ci porte une histoire particulière. Didier Théophile, qui a créé et écrit l'histoire du domaine, nous a quittés début Octobre après une année remplie de rebondissements et de mises à l'épreuve. Un reflet, aussi, de ce que peut parfois nous apporter la météo. L'agriculture, tout comme la vie, n'est pas un long fleuve tranquille mais elle est remplie de belles choses. Ce magnifique millésime 2025 est le plus bel hommage que la vigne, le climat, le terroir et nous tous au domaine pouvions lui offrir.

Après un hiver doux, le printemps est arrivé de bonne heure et la vigne s'est réveillée plus tôt qu'à son habitude nous faisant craindre le gel certaines nuits.

Le printemps, avec ses pluies, a également été clément laissant la vigne s'épanouir sans pression de maladie. Les vendanges ont débuté le 22 Août, les plus précoces que MasLauris ait connues. Cela aura permis à Didier de les vivre avec nous jusqu'au dernier raisin ramassé.

Une vendange saine, belle et équilibrée. Des vinifications tout aussi positives et des vins qui en ressortent marqués par la fraîcheur et la concentration aromatique.

2025 sera ton dernier millésime. Nous trinquerons pour toi. Tchou, mon ami !

AOP Luberon - Vin Biologique

L'ÉLABORATION

Cépages : Rolle (60%), Grenache blanc (40%)

Sol : Sablo-limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. En été, le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches qui atténuent la chaleur des journées. Le mistral, qui souffle toute l'année, joue un rôle primordial sur l'état sanitaire de nos raisins. Ces différents facteurs permettent aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

Vignes : Vignes certifiées agriculture biologique, vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin à la lampe frontale de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité.

Vinification : Réception de la vendange gravitaire et extraction des jus par un pressurage doux et progressif. Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique.

Elevage : En cuves inox, sur lies fines, durant 6 mois pour la majeure partie du vin. Les 5% restants sont élevés en barrique.

Mise en bouteille au printemps en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique.

LA DÉGUSTATION

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Nez : Nez discret de garrigues et d'épices.

Bouche : Bouche équilibrée par une belle acidité qui apporte fraîcheur, vivacité et structure au vin.

Accords : A l'apéritif ou pour les repas, il a tout pour plaire, facile net et sincère, d'une grande pureté.

