



NOS VINS

LA MAISON

Maison BECFIGUE est une maison de vins de Provence, née de la vision de sa fondatrice, Karine LHERMITTE.

Le monde du vin de Provence est actuellement un monde polarisé entre grands négociants et vigneron. Nouvelle venue, Karine estime qu'il existe la possibilité d'une autre voie et décide de se lancer avec ses propres moyens.

Pour elle, le vin de Provence mérite d'être découvert dans sa diversité, cépages et terroirs, et avec ceux qui y contribuent au quotidien. Elle souhaite pouvoir raconter l'histoire de chaque cuvée, pour apprendre et faire aimer. A cet égard, cette nouvelle maison de vins doit être un lieu de partage, où on puisse, chacun selon son tempérament, cultiver le goût des moments heureux.



LES VIGNES

Les **Vignes** sont conduites en agriculture biologique depuis 5 ans. Sur un terroir proche de Cogolin à l'Est de Saint Tropez, dans une vallée légèrement à l'intérieur des terres, sur un sol argilo-schisteux de bonne qualité, semblables à ceux qu'on peut trouver en bordure littoral près de La Londe. La vigne la plus âgée a 47 ans, l'âge moyen étant de 15 ans. Elles ne sont pas irriguées.

Le **rendement** est de 39 hl/ha, bien en dessous du maximum autorisé par l'appellation (55 hl/ha).

Les **Vendanges** ont été réalisées manuellement en fin de nuit jusque midi pour éviter les fortes chaleurs de la journée. Des petites caisses de 15 kg, perforées permettent de garder les grappes et les baies intactes et d'éviter toute macération ou trituration.

Un **Suivi de maturité** régulier a permis de fixer la date optimale de chaque journée de vendange en fonction de l'équilibre acidité/sucre/arômes obtenu par parcelle et par cépage. La Syrah a ainsi été récoltée le 24 août quand le Mourvèdre, cépage tardif, a été le dernier à être vendangé 3 semaines plus tard. Un premier tri sélectif a été réalisé à la parcelle.



NOS VINS

La **Vinification** est réalisée par cépage et par parcelle. A l'arrivée au chai, un nouveau tri est réalisé pour écarter les baies abimées. Une partie de la vendange a été pressurée en grappes entières. Le reste a été égrappé et foulé. Un pressurage lent et progressif est pratiqué.

La vinification est conduite en respectant les principes de l'agriculture biologique et en limitant au maximum les interventions. Fermentation entre 14 et 18 °C pour favoriser le développement des arômes. En majorité en cuves inox.

Utilisation dès la fermentation de deux **fûts de chêne français EPV**, dont un provenant de la forêt d'exception d'Hautvillers, situé entre Reims et Epernay, fief de Dom Pérignon, clin d'œil à la région d'origine de notre fondatrice.

Les vins ont fait l'objet d'un **Elevage long** et attentionné, sur lies fines pendant 6 mois. Pas de collage si pas nécessaire.

SO2 total < 85 mg/l, la limite pour les vins biologiques étant de 150 mg/l





DEGUSTATION ET ACCORDS METS ET VINS

Nous limitons nos interventions et **nous laissons le temps à nos vins de se reposer et s'épanouir après chaque opération.** Nos premiers vins ne seront ainsi mis en bouteille qu'à compter de mi mars et seront disponibles à la vente en avril.

Rosé

Robe aux jolis reflets rosés, nez vibrant et expressif, qui représente un bon compromis entre agrumes et fruits rouges. Aromes de cassis et de réglisse, notes épicées qu'on rencontre peu en Provence et qui sont apportés par l'assemblage distinctif à base de Syrah. Belle acidité en début de bouche qui apporte de la fraîcheur, la structure prend le relais en fin de bouche et permet une finale longue et sapide. Notes de fenouil et de garrigue.

Ce vin sublimerait des plats exotiques, aux épices douces de type tajine ou tikka masala. Et sera idéal avec des tapas ou des petits farcis provençaux.



DEGUSTATION ET ACCORDS METS ET VINS

Blanc

Robe pâle, nez aux notes de poire, amande, et miel, révélant un Rolle arrivé à maturité. Belle acidité en bouche avec des parfums de garrigue et d'herbes séchées au soleil. Salivant.

Ce vin s'appréciera à l'apéritif, par exemple avec un beau plateau de fromages et s'accordera à merveille avec un beau poisson.