



YO

AOC COTES DE PROVENCE 2025

DESCRIPTION

La cuvée YO est une cuvée parcellaire majoritairement issue de vieux cinsaults sur terroir de schistes. Elle a été ainsi dénommée en hommage à Georges Tézenas, l'arrière-grand-père d'Antoine Tézenas du Montcel, qui favorisa le développement de la vigne à Brégançon au lendemain de la Deuxième Guerre Mondiale. Ces proches avaient en effet l'affectueuse habitude de le surnommer «YO». Cette remarquable parcelle de 3 hectares est située sur le massif qui domine la célèbre plage de l'Estagnol. YO est produit en toute petite quantité (moins de 5000 bouteilles/an). Elle est la création conjointe d'Antoine Tézenas du Montcel, Hugo Vuoso et Frédéric & Alexandre Chaudière (les vignerons du Château Pesquié) sur le Domaine de Brégançon. Ce vin rouge séduit par sa finesse et sa fraîcheur, ses arômes croquants de fruits rouges et d'épices.

TERROIR

Schistes (avec présence de quartz) en bordure de mer à 50-60 m d'altitude. Climat ensoleillé tempéré par les embruns marins.

CEPAGES

Assemblage de 60% de Cinsault (65 ans) et de 40% de Grenache (25 ans).

VINIFICATION & ELEVAGE

Cuve inox pour la moitié du volume et demi-muids de 600 L pour l'autre moitié, pour la fermentation et l'élevage. Travail sur lies. Elevage de 12 mois.

DEGUSTATION

Robe : robe lumineuse au rubis éclatant avec des reflets grenat

Nez : nez très expressif de fruits rouges (cerise fraîche, fraise des bois), de garrigues et de poivre doux.

Bouche : la bouche offre élégance, légèreté et fraîcheur iodée avec des arômes éclatants de fruits rouges (griottes, groseilles) et une trame florale (rose séchée) et épicée (poivre et bois de santal).

DESCRIPTION

The YO cuvée is a single-parcel wine made predominantly from old Cinsault vines grown on schist soils. It was named in tribute to Georges Tézenas, the great-grandfather of Antoine Tézenas du Montcel, who promoted the development of the vineyard in Brégançon in the aftermath of World War II. His relatives affectionately nicknamed him "YO". This remarkable 3-hectare plot is located on the massif overlooking the famous Estagnol beach. YO is produced in very small quantities (fewer than 5,000 bottles/year). It is a joint creation by Antoine Tézenas du Montcel, Hugo Vuoso, and Frédéric & Alexandre Chaudière (winemakers at Château Pesquié) at Domaine de Brégançon. This red wine seduces with its finesse, freshness, and crisp aromas of red fruits and spices.

TERROIR

Soil: Schist (with quartz presence) near the sea, at an altitude of 50–60 meters.

Climate: Sunny climate tempered by sea spray.

GRAPE VARIETIES

Blend of 60% Cinsault (65-year-old vines) and 40% Grenache (25-year-old vines).

WINEMAKING & AGING

Stainless steel tanks for half of the volume and 600-liter *demi-muids* (oak casks) for the other half, used for both fermentation and ageing. Aged on lees. Total ageing of 12 months.

WINE TASTING

Color : luminous ruby color with bright garnet reflections.

Nose: very expressive nose of red fruits (fresh cherry, wild strawberry), garrigue, and sweet pepper.

Palate: elegant, light, and with an iodized freshness. Features vibrant aromas of red fruits (sour cherry, redcurrant) along with a floral (dried rose) and spicy (pepper and sandalwood) structure.

Mis en bouteille par Famille Chaudière pour Domaine de Brégançon. / Bottled by Famille Chaudière for Domaine de Brégançon.