

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante. Vin iconique hors norme – haute expression. Production limitée.

Grand Vin de découverte à dispenser sur demande pour les plus curieux avec des mets "sur mesure".

TERROIR

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 25%, Tibouren 15%, Syrah 5%

ALCOOL

14 %

MILLÉSIME ET VENDANGES 2019

Les raisins récoltés mi-septembre présentent des petites baies, avec une peau épaisse, une pulpe visqueuse et sirupeuse, pour produire des mouts à fort potentiel aromatique. La faiblesse des rendements en jus a nécessité des pressurages de précision.

Les nouvelles installations de la cave - absence de vis sans fin, utilisation a minima des pompes, inertage systématique des pressoirs et des cuves – permettent de préserver le potentiel aromatique des raisins et des mouts. Les grappes récoltées manuellement sont déposées dans des caisses de 250 kg, transportées en chambre froide pendant un jour ou deux pour constituer des lots homogènes selon le potentiel parcellaire. Ces caisses sont transférées dans des wagonnets pilotés sur rail. Les raisins entiers sont déversés par gravité dans un pressoir pneumatique, avec inertage dès le remplissage - oxydation a minima et protections des arômes de la pellicule du raisin.

VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement en caisse, sont transférés vendange entière ou égrappée partiellement dans les cuves (brevetée Ganimède®) - avec remontage par délestage de gaz carbonique. Une macération pré-fermentaire à froid (à 5°C pendant 8 à 10 jours) précède la macération avec fermentation alcoolique. Cette dernière dure entre 3 à 4 semaines, à des températures comprises entre 20°C et 25°C. Le chapeau de mare est continuellement brisé et imprégné de jus grâce à des remontages doux.

Suite aux dégustations quotidiennes, chaque délestage piloté sans pompe, permet une extraction optimisée, en tenant compte du profil tanins-anthocyanes recherché par cépage et du potentiel du millésime.

ÉLEVAGE

Les vins sont ensuite élevés sur lies fines avec un bâtonnage régulier, à l'aide de racleurs en fond de cuve, en vue de nourrir les vins. Ces lies (levures désagrégées) libèrent les précurseurs d'arômes, qui apportent du volume et du gras en bouche.

Elevage en foudre de chêne pendant plus de 18 mois.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose avec des reflets abricotés

Arômes : Au nez, sous la fraîcheur du bouquet floral, se révèlent des arômes d'évolution surprenants, d'épices, d'aromates, de notes miellées, des effluves de vieux meuble.

Bouche : La bouche est suave, avec des arômes de vieil alcool. Une salinité qui fait légèrement saliver et une finale avec une belles longueur.

