

Soirée Bacchus
Chez Aurel, le 25/04/2024

La Grenache dans tous ses états

Chers amis, chers membres du cercle Bacchus,

Voilà maintenant 7 ans que Babas et moi avons rejoint le cercle Bacchus, je n'avais pas réalisé mais quand Bastien l'a mentionné je me suis dit que le temps passait bien vite ! Du coup, je me suis dit que je pourrais faire une soirée autour du chiffre 7, parce que c'est le chiffre de la chance et le chiffre 7 est partout autour de nous :

- 7 pêchés capitaux
- 7 jours de la semaine
- Dieu a créé le monde en 7 jours, Les pèlerins musulmans tournent sept fois autour de la Kaaba, le grand cube noir de La Mecque. Et selon les hindous, le corps a sept sources d'énergie appelées les chakras

Bref, le 7 est partout et Babas s'est même cru obligé de nous en faire une soirée, alors qu'il suffisait de dire que c'était une soirée 2014. Ça aurait permis à Titou de mieux comprendre le concept et de passer une bonne soirée...

Vous connaissez mon amour des chiffres et des statistiques, mais rassurez-vous je ne vais rien faire autour du 7.

Mais on dit bien que l'amour dure 7 ans, et que 7 ans c'est l'âge de raison, alors je me suis dit que c'était l'occasion de faire un petit bilan après ces 7 premières années. Alors j'ai décidé de faire le carnet de note de l'élève Bacchus.

Découverte de nouveaux horizons: 12/20.

Des progrès notables sur ces 7 ans avec en premier lieu l'Alsace et le beaujolais, mais aussi et surtout la visite d'un château en Biodynamie à Bordeaux. Bravo pour cela ! Des progrès à faire en Languedoc, en Roussillon, Sud-Ouest, et Corse pour les principaux. Attention néanmoins, Bacchus a parfois tendance à se perdre dans sa volonté de découverte ce qui l'amène sur des sentiers plus que douteux. Découvrir ne veut pas dire faire n'importe quoi, les IGP charentais nature c'est interdit !

Cépages et Terroir : 5/20

Que dire ici de l'élève Bacchus ? Incapable de reconnaître le cépage Pinot Noir lors de ma première soirée alors que c'est un cépage parmi les plus bus.

Les WSET sortent des énormités plus grosses que mon ventre, l'un confond le terroir et le cépage pendant toute une soirée, quant à l'autre il pense que le terroir c'est l'homme.

Une catastrophe, il faut tout reprendre sur cette dimension. Cours du soir obligatoires !

Week-end œnologie – 19/20

LA force de l'élève Bacchus qui rivalise d'ingéniosité chaque année pour offrir à ses membres une expérience mémorable !!! Des performances exceptionnelles chaque année. Rien à redire, doit continuer sur cette voie.

Battle contre Divino – 7/20

Intermittent du spectacle. Incapable de reconnaître Bordeaux par 2 fois lors de la première soirée, grosse performance lors de la 2^{ème} soirée, et noyade lors de la 3^{ème}. Incompréhensible. Que l'élève Bacchus n'hésite pas à dire quand il a envie de jouer ou non.

Education et bienséance : 9/20

Une performance d'ensemble correcte, mais largement ternie par des sorties de route qui ont marqué les esprits. Une caricature raciste d'un architecte asiatique par Titou chez Lynch Bages, une plongée avec les doigts dans la salière de Maman chez Branaire, et une caisse d'anthologie lâchée à table chez Caudalie. Bacchus doit apprendre à canaliser son énergie

Technique générale : 9/20

Travaille beaucoup mais mal. Les jeunes bordeaux ne sont plus carafés, on sert des Cornas de moins de 40 ans pour voir si l'alcool s'est transformé comme par magie en finesse, la robe n'est même plus analysée (RIP la soirée de Tof sur l'aveugle), et j'en passe.

Moyenne générale : 10,2/20

Encouragement du conseil de classe, l'élève Bacchus a encore quelques lacunes mais est clairement sur la bonne voie !

Une fois ce petit bilan fait, il est important de commencer à travailler dès maintenant ! Alors asseyez-vous, rangez vos bagages dans les compartiments prévus à cet effet, et accrochez vos ceintures !

Souvenez-vous de ma première soirée, celle où je vous ai demandé de trouver le point commun entre toutes les bouteilles. La réponse était « Le Cépage Pinot Noir » et personne n'a trouvé. Et j'ai tout eu en termes de réponses : millésime, le vin, l'altitude, la Loire, Gamay, Cépage... Bref ce fut une catastrophe !

J'ai donc décidé de refaire cette soirée mais en différent ! Toutes les bouteilles auront un point commun, mais cette fois-ci je vais vous donner la réponse, ce sera plus simple. Comme pour ma première soirée, il s'agira du Cépage. Autrement dit, toutes les bouteilles ont le même Cépage !

L'objectif de la soirée, est donc de trouver le cépage, et surtout d'en trouver les marqueurs.

En termes d'organisation, voici les choses à savoir :

- Tous les vins ont le même cépage
- Les vins viennent de France, et d'Ailleurs, comme pour ma première soirée
- Il y aura 3 sessions, et à chaque session, les vins auront un terroir, ou plutôt une composition de sol homogène qui ne sera pas annoncée.

- Pour chaque vin, je vous donnerai le millésime pour que vous vous concentriez sur le cépage et les marqueurs
- A la fin de chaque session, je vous demanderai : le cépage auquel vous pensez, et les marqueurs que vous avez noté entre les différents vins

Est-ce que c'est clair pour tout le monde ?

Merci à tous, et je vous souhaite une excellente soirée !

Allez Go !



Le cépage Grenache Noir

Séduisant par sa gourmandise et sa générosité, le Grenache est l'un des cépages les plus populaires et les plus cultivés au monde. Également appelée Grenache Noir, cette variété, d'origine espagnole, est présente sur un grand nombre d'appellations méditerranéennes. Appréciant le soleil, elle s'épanouit en effet sur des terroirs variés. Utilisée en mono-cépage ou en assemblage avec des variétés aux qualités complémentaires, le Grenache donne des vins rouges de caractère et des [vins rosés](#) aromatiques particulièrement fruités. Focus sur l'histoire et les origines, les particularités et les plats se mariant avec ce cépage du Sud de la France.

Histoire du Grenache

Cépage méditerranéen par excellence, le Grenache est un [cépage originaire d'Espagne](#). Son histoire est en effet étroitement liée à celle des territoires inféodés à la Couronne d'Aragon, faisant partie de la métropole catalano-aragonaise ou de la Sardaigne. Une hypothèse laisse penser que le Grenache proviendrait de la province d'Aragon. En effet, ce cépage est nommé « Tinta Aragonesa » dans la Rioja. Une autre théorie précise que cette variété serait originaire de la Sardaigne où elle a été introduite par les Valenciens.

Dans tous les cas, le Grenache est arrivé en France au cours du Moyen-Âge. Il aurait été introduit par des pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Au XVe siècle, l'union des royaumes espagnols de Castille et d'Aragon exporte ce cépage vers d'autres contrées. Le Grenache est ainsi adopté et cultivé sur tout le pourtour de la Méditerranée. L'exportation se poursuit par l'introduction de ce cépage dans certains pays du Nouveau Monde par les marins espagnols.

D'autres noms sont également donnés au Grenache, notamment :

- **Alicante Grenache**
- **Aragonais**
- **Carignane rousse**
- **Garnacha Negra**
- **Grenache rouge**

- **Granaxo**
- **Guarnaccia**
- **Etc.**

En Italie, le Grenache est aussi nommée Alicante, Garnacha Tinta, Gamay del Trasimeno, Cannonao ou encore Gamay Perugino.

À savoir que le Grenache possède d'autres variantes, fruits de mutations spontanées : le [Grenache Blanc](#), le Grenache Gris et le Grenache poilu.

Implantation du Grenache

À la fin du XXe siècle, le Grenache occupait la seconde place dans la liste des cépages les plus plantés au monde. Cependant, depuis, il est supplanté par le [Merlot](#) et le [Cabernet Sauvignon](#).

En Espagne, le Grenache est cultivé quasiment dans toute la partie septentrionale du pays. En Aragon, il est utilisé dans tous les vins rosés. Ce cépage est également présent dans d'autres régions comme la Catalogne, l'Estrémadure ou encore Castille.

En France, le Grenache est le second cépage le plus planté après le Merlot. Depuis 1958 pendant laquelle la surface cultivée était de 24 800 hectares, cette variété n'a cessé de progresser dans l'Hexagone. Aujourd'hui, elle est cultivée sur plus de 100 000 hectares. Le Grenache est surtout présent dans le Sud, dans le [Languedoc-Roussillon](#), dans la [Vallée du Rhône](#) ainsi qu'en [Provence](#). Il entre dans l'élaboration de vins produits sous différentes AOC comme la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape, les Côtes-du-Rhône, les Tavel, les Rivesaltes ou encore les Côtes de Provence.

Cépage principal de la Sardaigne, le Grenache est aussi implanté en Italie. Il est cultivé sur plus de 22 000 hectares, notamment à Calabre et en Sicile. Ce cépage a également été adopté dans la région du Lac Trasimonto, en Ombrie.

Le Grenache dans le monde

Le Grenache a aussi été adopté au-delà des frontières de la France, de l'Espagne et de l'Italie. Ce cépage est en effet cultivé dans d'autres contrées comme le Portugal, la Grèce, la Tunisie, le Maroc, l'Algérie ou encore l'Israël. On le trouve également dans les régions du Nouveau Monde comme l'Argentine, l'Afrique du Sud, la région de Chaparral, en Californie ou dans le Sud de Santiago, au Chili. Le Grenache est aussi cultivé en Australie dans les régions du McLaren Vale et la Barossa Valley.

Quels vins sont élaborés à partir du Grenache ?

Rarement utilisé en mono-cépage, le Grenache est particulièrement présent dans les assemblages. Employé dans diverses appellations, ce cépage permet d'élaborer des vins d'une grande diversité, des vins rouges, des vins rosés, mais aussi des vins doux naturels.

- **Dans la Vallée du Rhône**

Le Grenache règne en maître dans la partie méridionale de la Vallée du Rhône. Il s'étend sur les terroirs des grandes appellations de cette région, notamment l'AOC Châteauneuf-du-Pape. Cette dernière est réputée pour ses vins rouges corsés et riches aux arômes fruités,

épicés, sauvages ou empyreumatiques. Sous cette AOC, 12 autres cépages peuvent être associés au Grenache ([Syrah](#), [Mourvèdre](#), [Cinsault](#), etc.).

Le Grenache est également utilisé dans les AOC Côtes-du-Rhône et AOC Côtes-du-Rhône Village (environ 20 villages producteurs, notamment Chusclan, Laudun, Puyméras, Rousset-les-Vignes, Rasteau, Sablet, etc.). Les meilleurs vins rouges se caractérisent par leur structure, leur finesse, leur profondeur et leur saveur.

Dans la Vallée du Rhône, certains vins de qualité sont produits et vendus comme des [Côtes-du-Rhône](#) sous appellation régionale sont composés majoritairement de Grenache. Offrant un excellent rapport qualité/prix, ces nectars se distinguent par leur concentration et leur intensité remarquables, leurs arômes de fruits mûrs (fruits rouges et noirs) ainsi que leurs tannins doux et arrondis. Parmi ces appellations, on retrouve l'AOC Costières-de-Nîmes, l'AOC Tavel, l'AOC Lirac, l'AOC Gigondas, l'AOC Rasteau, l'AOC Vinsobres ou encore AOC Vacqueyras. Sous l'AOC Lirac, les vins rouges atteignent leur plein potentiel après quelques années de garde, révélant des tannins fondus et de la rondeur. L'accent de Vinsobres est sur les rouges de syrah, assemblé avec le grenache. Son climat sous-alpin donne un vin plus léger et plus frais. Sous l'AOC Rasteau, le Grenache donne des vins rouges, profondément colorés, développant des notes fruitées (fruits rouges) et épicées, enveloppées de tannins soyeux.

Dans la Vallée du Rhône, le Grenache confère aux vins rosés des arômes fruités et une touche soyeuse en bouche.

- **Dans le Languedoc-Roussillon**

Le Grenache fait partie des cépages rouges principalement utilisés dans cette région. Dans le [Languedoc](#), l'ampleur de la production et la concurrence intense donnent lieu à une richesse de styles de vin.

Les vins rouges de Grenache se caractérisent par leur couleur rouge mordoré. D'une puissance remarquable, ils exhalent des parfums de fruits rouges (surtout de framboise) et d'épices. Les AOC Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Fitou, Faugères, Collioure ou encore Côtes-du-Roussillon intègrent notamment ce cépage dans leurs assemblages.

Dans le Roussillon, le Grenache est également utilisé pour l'élaboration de vins doux naturels : AOC Banyuls, AOC Banyuls Grand Cru, AOC Rivesaltes ou AOC Maury. Arborant souvent une robe tuilée et plus sombre, ces vins développent des arômes de fruits secs, de café et de cacao. Avec le temps, on retrouve des notes de miel et de fruits à coque.

- **En Provence**

Dans cette région, le Grenache est utilisé principalement pour la conception de vins rosés. Il est cultivé sur la zone de production des AOC Bandol, Bellet, Cassis, Les Baux-de-Provence, Côtes-de-Provence, Coteaux-Varois-en-Provence, Coteaux-d'Aix-en-Provence ou Palette. Les rosés élaborés à partir de Grenache présentent une robe claire. La palette aromatique est marquée par des notes fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cassis, groseille). Ces vins révèlent des saveurs de garrigues et des notes épicées. Finesse, équilibre et générosité sont d'autres caractéristiques des vins rosés de Grenache.

Quelles sont les caractéristiques du Grenache ?

Le Grenache possède différentes caractéristiques le différenciant des autres cépages :

- **Physiologie**

Le Grenache possède des plants particulièrement vigoureux avec des souches particulièrement puissantes. Il présente des rameaux herbacés verts et des sarments aotés jaunes. Ses jeunes feuilles sont d'une couleur verte brillante. Les feuilles adultes arborent des

dents rectilignes et des nervures avec un pétiole rouge ainsi qu'un limbe tourmenté lisse avec une villosité fiabre sur la face inférieure. Les grappes sont de taille moyenne à grosse pourvues de baies de forme arrondie et de taille moyenne, donnant un jus très sucré.

- **Aptitude culturale**

Avec sa vigueur, le Grenache, cépage productif, doit être conduit en taille courte (cordon ou godet). Appréciant le soleil, cette variété se plaît particulièrement sur des sols secs, acides et graveleux ou caillouteux. Le Grenache débouffe 6 jours après le Chasselas. Ce cépage de 3ème époque atteint sa maturité 4 semaines après ce dernier.

- **Résistance aux maladies et aux ravageurs**

Sensible à la coulure et aux difficultés d'aoûtement, le Grenache résiste peu à l'excoriose, aux vers de la grappe ainsi qu'à la pourriture grise. Il est également important de le protéger contre la nécrose bactérienne, l'[oïdium](#) et le mildiou. En revanche, le Grenache ne craint pas les nématodes meloidoyne franc pied lorsqu'il est cultivé dans les zones sableuses littorales. Il affiche aussi une résistance optimale à la sécheresse, mais est parfois sensible à la coulure, principalement lors de la période de floraison.

- **Profil organoleptique**

Le Grenache donne aussi bien des vins rouges que des vins rosés. Cultivé sous des climats chauds, ce cépage, accumulant très bien le sucre, donne des vins rouges au degré élevé d'alcool. Ces nectars à la robe rouge et mordorée exhalent de riches arômes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis et mûre) soulignés par des notes épicées, de cacao et de café. En vieillissant, les vins rouges de Grenache offrent des tannins fondus et révèlent des arômes de fruits, d'épices, de poivre parfumé et de garrigue. En ce qui concerne les vins rosés de Grenache, ils surprennent par leur teinte pâle, leur fruitée intense et leur bouche soyeuse. Du côté des vins doux naturels se distinguant par leur robe rouge tuilée, ce cépage leur confère de puissants arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis et mûre) lorsqu'ils sont vinifiés à l'abri de l'air. Avec une oxydation ménagée, ces vins dévoilent des arômes épicés, de tabac, de café et de cacao.

Quels plats déguster avec le Grenache ?

Avec leur puissance et leurs saveurs épicées, les vins rouges de Grenache accompagnent à merveille des mets aux saveurs relevées. Ces nectars s'accordent parfaitement avec la gastronomie du Sud de la France comme une daube provençale. Les vins rouges à base de ce cépage se marient aussi très bien avec des plats à base de sanglier ou de bœuf. Ces vins seront aussi exquis avec un agneau accompagné de champignons, d'oignon, d'ail, de poivrons et de champignons.

Les rosés de Grenache se dégustent aussi bien à l'apéritif, lors d'un pique-nique ou pour accompagner des grillades. Ces vins se marient à la perfection avec des entrées froides ou une salade.

Les vins doux naturels à base de Grenache se servent quant à eux de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Ils créent un accord parfait avec des mets aux saveurs sucré-salé comme une canette rôtie au miel ou un tajine aux coings. Ces vins se dégustent aussi avec un fromage à pâte persillée.

D'après GenAI...

Et puisque tout le monde en parle, je vous propose de voir ce que GenAI a produit comme contenu sur la Grenache ! Je lui ai juste demandé de faire le book avec quelques consignes et voilà ce qui en est ressorti :

"Les Secrets du Grenache : Exploration d'un Cépage Unique"

1. Introduction

Le Grenache est l'un des cépages les plus répandus et les plus cultivés au monde, connu pour sa capacité à produire des vins rouges riches et aromatiques, ainsi que des rosés et des vins doux naturels. Ce cépage, avec son histoire riche et ses profondes racines dans les cultures viticoles de l'Espagne et de la France, a voyagé à travers le monde, s'adaptant à divers climats et terroirs, pour offrir une palette de saveurs unique et captivante.

2. Origine et Histoire

Le Grenache, ou Garnacha en espagnol, trouve ses origines dans la région d'Aragon, en Espagne. Il s'est rapidement répandu dans le bassin méditerranéen, notamment en France où il est devenu prépondérant dans le sud, en particulier en Languedoc-Roussillon et dans le Rhône. Sa capacité à s'adapter à des climats chauds et secs l'a rendu indispensable dans ces régions, où il contribue significativement à l'identité des vins produits.

3. Caractéristiques du Cépage

Le Grenache se caractérise par une maturité tardive, nécessitant beaucoup de soleil pour développer pleinement ses sucres et ses arômes distinctifs. Il a une préférence pour les sols arides, calcaires, et schisteux, où il peut plonger ses racines profondément pour accéder à l'humidité et aux nutriments. Sa sensibilité au mildiou et à l'oïdium impose des pratiques viticoles attentives, surtout dans des régions avec des précipitations plus élevées.

4. Aromes et Profil Gustatif

Le Grenache est célèbre pour son profil aromatique intense, offrant un spectre de saveurs allant des fruits rouges mûrs, comme la fraise et la framboise, à des notes d'épices douces, de tabac et de cuir, surtout lorsqu'il est vieilli. En bouche, il produit des vins généreux avec une bonne concentration de fruit, une acidité moyenne et des tanins doux, ce qui le rend agréable à boire jeune tout en ayant un bon potentiel de vieillissement.

5. Principales Zones de Production dans le Monde

- **Espagne** : Le Grenache, ou Garnacha, est largement planté en Aragon, en Catalogne (Priorat), et en Navarre. La surface plantée en Espagne était estimée à environ 75,399 hectares en 2020.
- **France** : La vallée du Rhône, le Languedoc-Roussillon et la Provence sont les principales régions productrices. En France, le Grenache couvre environ 94,240 hectares, faisant de ce pays le leader mondial en termes de surface plantée.
- **Australie** : Particulièrement dans la Barossa Valley et McLaren Vale, le Grenache est utilisé pour produire des vins riches et fruités. L'Australie compte environ 1,500 hectares de Grenache.
- **États-Unis** : Principalement en Californie, où le cépage a gagné en popularité pour des

vins mono-cépages et des assemblages. La surface plantée est d'environ 3,450 hectares.

6. Types de Vin et Assemblages

Le Grenache est souvent au cœur d'assemblages GSM (Grenache-Syrah-Mourvèdre), un classique de la vallée du Rhône qui associe la structure et la richesse aromatique du Grenache à la couleur et à la structure de la Syrah, ainsi qu'aux épices et à la complexité du Mourvèdre. Ces assemblages sont appréciés pour leur équilibre, leur complexité et leur capacité de vieillissement.

7. Conseils de Dégustation

Les vins à base de Grenache s'expriment pleinement entre 15 et 18°C. Ils accompagnent parfaitement les plats épicés, les viandes grillées, et les fromages à pâte dure, offrant une harmonieuse combinaison de saveurs.

8. Conservation et Potentiel de Garde

Les vins de Grenache peuvent varier considérablement en terme de potentiel de garde. Les vins jeunes sont appréciés pour leur fruité et leur fraîcheur, tandis que les versions plus concentrées et issus de terroirs spécifiques possèdent une structure permettant un vieillissement de plusieurs années, voire décennies, révélant des nuances complexes et profondes.

9. Vignerons et Domaines Emblématiques

- **Château Rayas** (Rhône, France) : Un domaine mythique de Châteauneuf-du-Pape, célèbre pour son Grenache élégant, fin et complexe, qui défie les conventions de la puissance habituelle de l'appellation.
- **Bodegas Alto Moncayo** (Aragon, Espagne) : Connu pour produire des Garnachas d'une concentration exceptionnelle, qui capturent l'essence du terroir d'Aragon.
- **Domaine du Vieux Télégraphe** (Rhône, France) : Un autre joyau de Châteauneuf-du-Pape, produisant des vins robustes et savoureux, avec un potentiel de garde impressionnant.
- **Sine Qua Non** (Californie, États-Unis) : Ce producteur culte californien réalise des assemblages Grenache innovants, très recherchés pour leur originalité et leur excellence.
- **Torbreck Vintners** (Barossa Valley, Australie) : Réputé pour ses vins inspirés du Rhône, notamment le Grenache, qui expriment la richesse et l'intensité du fruit australien.
- **Alvaro Palacios** (Priorat, Espagne) : Pionnier du renouveau du Priorat, ses vins à base de Grenache sont parmi les plus prestigieux et les plus chers d'Espagne, soulignant la qualité exceptionnelle du terroir.

Ces domaines et vignerons illustrent la diversité et la richesse du cépage Grenache à travers le monde, offrant une gamme de vins qui vont de l'élégance et la finesse à la puissance et la complexité, en fonction de leur terroir et de leurs méthodes de vinification. Ces références fourniront à vos invités une perspective globale sur le Grenache et les encourageront à explorer les différentes expressions de ce cépage fascinant.

Les Vins dégustés

Session 1 : La Grenache sur un terroir de GRANIT

AA BADENHORST FAMILY WINES

P.O.Box 1177, Siebritskloof Road, 7299, Paardeberg, Malmesbury, South Africa
Mobile +27 82 373 5038
adi@iafrica.com
www.aabadenhorst.com

2019 Raaigras GRENACHE

Vineyard: This single vineyard was planted in 1952 on decomposed granite soils. The vineyard has southeast exposition and is 0.86 ha in extent.

Vinification and élevage: The grapes are sorted meticulously in the vineyard and transported in small picking boxes to a refrigerated room where they are left overnight to cool. The bunches are destemmed and fermented in a conical concrete tank while being pumped over once daily. When fermentation is almost completed, the vat is pressed and the must is moved to 500L vats for 12 months. This wine was racked just before bottling without any filtration.



Analysis

| | |
|--------------------------|-----------|
| Alcohol | 14.3 vol% |
| Residual Sugar | 2.0 g/L |
| pH | 3.73 |
| Total Acidity (Tartaric) | 4.5 g/L |
| Total sulphur | 95 ppm |

They say this is the oldest Grenache vineyard in South Africa and its 12 long rows can be found on Kalmoesfontein farm. The vineyard has an energy and presence about it. The vines are magnificent and low bearing. The soils are beautifully reflected in the wine with a grainy, grippy tannins.

1599 bottles made

Adi Badenhorst

V & T VALADE & TRANSANDINE

Vignobles du monde

Afrique du Sud
Olifants River

S
A
D
I
E

F
A
M
I
L
Y



Sélection Olivier Poussier



Soldaat 2019

Le nom provient d'un détachement de fantassins appelé 'piekeniers' (foot soldiers) qui gardaient cette région pour protéger le bétail. La grenache est un cépage qui traduit complètement le terroir en liquide. Il y a une pureté de fruit ainsi que des notes très terreuses qui évoluent vers une plus grande complexité dans le temps et aboutissent à un vin transparent aux arômes de fruits frais. Les textures de tanin récompensent ceux qui ont la patience d'attendre et de laisser mûrir le vin correctement pendant 5 à 8 ans minimum.

Informations Techniques

| | |
|-----------------------|---|
| Cépages | 100% Grenache |
| Région | Olifants River |
| Appellation | WO Piekenierskloof |
| Altitude | 700 m |
| Vignobles | 6 Ha sur Paleisheuwel Road |
| Climat | Méditerranéen chaud |
| Irrigation | Non |
| Age des vignes | Plantées en 1990 et 2002 |
| Densité de plantation | 2 500 Pieds / Ha |
| Rendements | 28 Hl / Ha |
| Sol | Granit décomposé |
| Culture | Raisonnée, peu interventionniste |
| Vinification | Vendanges manuelles, levures indigènes. 80% de vendange entière. Fermentation en cuves béton pendant 30 jours + macération de 30 jours sur peaux. |
| Elevage | 12 mois cuves béton. Non collé, non filtré. |
| Alcool | 13,00% |
| Acidité | 5,7 g/l |
| Ph | 3,25 |
| Sucre Résiduel | 2,2 g/l |
| Durée de garde | Plus de 10 ans |
| T° de service | 16 - 18 °C |
| Production | 11 500 Bouteilles |

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

USA
Central Coast

B
I
R
I
C
H
I
N
O



Sélection Olivier Poussier



Besson Vineyard Grenache 2018

Une grenache dont les raisins proviennent d'un vignoble planté en 1910. Le millésime 2018 se rapproche du 2014, un de nos millésimes favoris !

C'est peu coloré et peu extrait. C'est fin sur les fruits rouges, la cerise griotte un peu épicée avec des notes de garrigue sauvage. Les tannins sont si fins et persistants que Alex et John les qualifient de "Ninja Tannins" et la finale est particulièrement aromatique.

Informations Techniques

| | |
|-----------------------|--|
| Cépages | 100% Grenache |
| Région | Santa Cruz Mountains |
| Appellation | AVA Central Coast |
| Altitude | 60 - 100 m |
| Vignobles | Vignoble de Besson |
| Climat | 660 mm de pluie / an |
| Irrigation | Non |
| Age des vignes | Vignes plantées en 1910 |
| Densité de plantation | 2 000 pieds/Ha |
| Rendements | 2 tonnes/Ha |
| Sol | Granite décomposé |
| Culture | Raisonnée, peu interventionniste |
| Vinification | Vendanges manuelles en petites cagettes sur 6 jours début octobre. Levures indigènes. Vendange entière. 10% des raisins subit une méthode appelée "apassimento" où les grappes sont mises à sécher dans une pièce ventilée pendant une dizaine de jours. Cette partie est maintenue en fermentation/macération pendant 6 semaines. |
| Elevage | En barriques "neutres" et cuves ciment pendant 12 mois. Vin non collé, non filtré |
| Alcool | 13,50% |
| Sucre Résiduel | < de 3 g/l |
| Durée de garde | 5 à 10 ans |
| T° de service | 15 - 17°C |

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

Ceps Centenaires La Mémé

Appellation : Côtes du Rhône rouge

Situation : deux parcelles situées sur les coteaux de Gramenon à Montbrison sur Lez

Vignoble : Très vieilles vignes de Grenache (120 ans) complantées de sélection massale en Biodynamie

Rendement : 20 hl /ha

Géologie : Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération en vendange entière pendant 18 jours en cuve ciment brut

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Elevage : En barriques pendant 12 mois

Mise en bouteille : à l'automne

Petits conseils : Attendre au minimum 1 à 2 ans après la mise en bouteille pour l'ouvrir. La garde sera de 10 à 15 ans selon le millésime. Le passage en carafe est conseillé.



Domaine Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08
contact@domaine-gramenon.fr



Domaine Danjou Banessy - Estaca 2018

Côtes catalanes IGP CLUB ESTHETE



Domaine Danjou Banessy - Estaca 2018

Le Domaine Danjou-Banessy est situé sur la commune d'Espira de l'Agly, au nord de la ville de Perpignan dans les Pyrénées Orientales. Benoît Danjou et son frère Sébastien ont hérité de leur grand-père de ce vieux vignoble qui était consacré à la production de Rivesaltes. Aujourd'hui, ils travaillent une quinzaine d'hectares de vignes morcelées, âgées de 15 à 120 ans. Le vignoble est composé d'une grande variété de sols (schiste, grès, argilo-calcaire, quartz, argile pure, sable et limon) ce qui nécessite un travail parcellaire sur différents îlots. Chaque cuvée produite représente une parcelle, un sol, un lieu-dit, une façon de travailler. Benoît et Sébastien pratiquent les techniques de biodynamie pour enrichir le sol et le vignoble est certifié en agriculture biologique.

Estaca est élaboré à partir d'une complantation de la plus vieille vigne de Grenache Noir majoritairement, cultivé sur les marnes schisteuses, sur le lieu-dit Les Terres Noires à Espira de l'Agly. La vendange entière est foulée, puis infusée et la fermentation alcoolique se produit avec les levures indigènes. L'élevage dure 24 à 60 mois en fûts. Le vin est mis en bouteille par gravité en phase lunaire et est non levuré, non acidifié, non chaptalisé, non collé et non filtré.

Cépage : Grenache Noir

POURQUOI J'AIME

" Estaca, ce sont des vignes de grenaches de 120 ans... C'est un peu notre Châteauneuf à nous... ". Allez un jour à Espira-de-l'Agly visiter les frères Danjou et vous ressortirez un peu sonné. D'abord, parce que la dégustation frôle le délire : 35 vins dégustés sur 5 heures, c'est un choc ! Ensuite, parce qu'il faut percer l'univers dessiné par ces frères brillants du Roussillon : des parcellaires, des cépages isolés, des récoltes un peu plus précoces, des vins peu extraits et longuement élevés... En clair, c'est du jamais vu, voir jamais bu... En passant en revue la gamme des vins, j'ai pris un plaisir fou à comparer cette cuvée de très vieux grenaches à un grand Châteauneuf : un rubis à peine extrait, des notes de framboise sauvage à l'eau de vie, une trame un peu racinaire et spirituelle en bouche. C'est le vin des contrastes dans la gamme : maturité/caractère. Seule la cuvée " Mirandes " une pure syrah compose dans cette trempe, ce caractère unique mais plus épicé. Si vous aimez les grandes cuvées du Rhône méridional, vous fondrez en larmes en goûtant Estaca. 2019 est fin, infusé, bien construit ! Imaginez juste en y goûtant ce qui se passait en 1900 quand les vignes ont été plantées...

POURQUOI J'ACHETE

Des cuvées parcellaires, des cépages isolés, une " patte " qu'on adore ou pas, mais une finesse remarquable... C'est un peu la promesse des vins des frères Danjou ! Avec humilité, ils confient aux professionnels qui les visitent, qu'ils font des vins " comme ils les aiment ", et que leur cap est la finesse des rouges bourguignons... A titre personnel, ça me va très bien, d'autres penseront que l'on sort un peu de la partition du Roussillon, mais qui à raison à la fin ? Personne ! N'hésitez pas à goûter si vous avez un sérieux penchant pour les vieux grenaches, vous adorerez !



BOIRE À PARTIR DE
2025



BOIRE AVANT
2040



APOGÉE
2034



VIGNERON
BENOÎT & SÉBASTIEN DANJOU



DOMAINE
DOMAINE DANJOU-BANESSY



CÉPAGE
GRENACHE NOIR



DEGRÉ D'ALCOOL
13

DÉGUSTATION

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servez-le à une température de 16°C dans de beaux verres bien évasés, un carafage énergique de 45 minutes en jeunesse lui permettra de développer tout son potentiel.

GARDE - EVOLUTION

La plus vieille vigne du domaine sur une complantation de Grenache Noir. Estaca est fin, tendre, infusé, sur les fruits rouges frais et le poivre.

SUGGESTIONS GOURMANDES

Tataki de charolais fumé aux sarments, réduction de balsamique au vin rouge.

DOMAINE

HISTOIRE ET STYLE

Issu d'une lignée de vignerons depuis le début du XXème siècle, les frères Danjou, Benoît & Sébastien ont repris depuis 2001 le vieux domaine familial qui était consacré à l'époque à la production de Rivesaltes afin de réaliser de magnifiques vins blancs et rouges secs. Le domaine est situé tout près d'Espira-de-l'Agly à quelques kilomètres de Perpignan et possède une mosaïque de terroirs exceptionnels dont les " Terres Noires " qui sont des débris de schistes noirs déposés en couches plus ou moins profondes sur du calcaire. Plusieurs terroirs sont mis en lumière autour du village d'Espira-de-l'Agly, d'abord " Les Terres Noires " qui se trouvent au nord-ouest du village avec 10 hectares d'un seul tenant. La particularité de ce sol est de garder la chaleur de la journée pour la restituer la nuit ce qui offre des vins étonnants alliant puissance et fraîcheur !

<https://www.chaisdoeuvre.fr/cotes-catalanes-estaca-rouge-2019-domaine-danjou-banessy.html#>

2/3

2/02/2024, 23:14

Côtes Catalanes Estaca

Ensuite on trouve au nord-est du village le " Crest " avec un sol argilo-calcaire constitué de galets roulés et d'argile. Un sol notamment propice pour le Grenache Noir. On trouve au sud de la commune le " Correc " avec ses argiles pures qui furent utilisées dans le passé pour faire des tuiles. Enfin le reste des vignes en coteaux entourent le village avec un sol profond qui favorise un bon enracinement. Reflets de différents terroirs et parcelles, souvent issus de vignes âgées, les vins offrent caractère et originalité. Avec un travail respectueux du vivant à la vigne, non-interventionniste en cave, le domaine a rapidement progressé, outrepassant les espoirs des observateurs. Entre références patrimoniales (vieux VDN et Rancios commercialisés au compte-gouttes...) et audace des formules expérimentées dans les vins secs, le domaine est d'ores et déjà devenu un point focal indispensable du paysage viticole catalan.

TERROIR

Sol de marnes schisteuses, la plus vieille vigne du domaine (125 ans) située dans le lieu-dit " Les Terres Noires " à l'Espira-de-l'Agly.

VITICULTURE ET VENDANGES

À la vigne, le travail est fait de la façon la plus naturelle c'est-à-dire en agriculture biologique, ce qui demande beaucoup de temps et de travail dans la vigne en maîtrisant les rendements, en remplaçant les pieds manquants avec une sélection massale. Le domaine possède beaucoup de très vieilles vignes qui produisent des petites baies très concentrées qui donnent beaucoup de caractère aux vins. Les vendanges sont manuelles en caissettes.

VINIFICATION

En cave, le travail est fait dans la même philosophie de celui de la vigne en étant le moins interventionniste et avec une exigence très élevée (infusion et fermentation de la vendange entière foulée). Pressurage lent et doux en pressoir pneumatique, utilisation de levures indigènes pour la fermentation, aucun intrant excepté un peu de soufre qui est utilisé en faible quantité notamment à la mise en bouteilles, travail par gravité pour éviter l'utilisation de la pompe. Beaucoup de contenants différents pour les vinifications avec des cuves bétons et des cuves inox. L'élevage se fait dans des barriques de 225 ou 300 L (24 à 60 mois pour cette cuvée). Le bois est utilisé principalement pour oxygéner les vins. Pas de filtration ni de collage, mise en bouteilles par gravité en phase lunaire.

Pignan 2007



LA CUVÉE

Parcelle située à la limite de l'iconique Château Rayas, Pignan possède des particularités qui concourent indéniablement à la qualité de ses vins. Pour cette raison, elle est vinifiée à part. On y retrouve en effet un sol classique de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, toutefois plus riche en galets et en argile. Bien différent des autres vins de l'appellation, ce pignan rouge est époustouflant de finesse et d'élégance. Son nez est délicat mais complexe. Les rendements sont faibles. De la vinification, on ne sait peu de choses puisque pour Emmanuel Reynaud « Le vin, c'est simple, c'est le fruit dans son élément. C'est tout. »

LE DOMAINE CHÂTEAU RAYAS

Le Château Rayas figure au panthéon des grands vins français. De nombreux connaisseurs le considèrent comme le meilleur vin de l'appellation. Ce domaine fut créé relativement récemment par Louis Reynaud (les vignes furent plantées au début des années 1920), qui n'a pas hésité à se démarquer des pratiques habituellement observées à Châteauneuf du Pape. Dans une région traditionnellement rôtie par les rayons du soleil en été, une partie du vignoble est orientée au Nord, et les vignes bénéficient des vertus rafraichissantes des petites pinèdes qui jalonnent le domaine. Louis Reynaud s'est par ailleurs concentré pour l'essentiel sur un seul cépage, le grenache, là où l'appellation en autorise treize. Son fils Jacques, que l'on dépeint comme un personnage atypique, voire excentrique, a pris la relève, portant les vins aux sommets de la qualité, tout en employant des techniques traditionnelles. Le domaine est aujourd'hui géré par son neveu, Emmanuel Reynaud.

Gour de Chaule – cuvée 7 – Gigondas



Le **Gigondas Le Gour 7** du domaine **Gour de Chaulé** est une cuvée réalisée à partir de vieux **Grenache de 80 ans**. Il s'agit de la première cuvée réalisée à 100 % par Paul Fumoso sous l'œil avisé de la famille bien évidemment. **Cette parcelle sort totalement du lot car les vignes sont situées en grande partie sur des terroirs de sables**. L'extraction est douce et l'élevage long en cuve béton afin de retrouver l'expression la plus pure du terroir grâce au **grenache**.

Philippe Mischler, sommelier chez **Mundovin** : La nouvelle cuvée Le Gour 7 du domaine Gour de Chaulé est une réussite à tout point de vue. On ressent **une véritable énergie** émanant de ce vin, ce qui est remarquable sur les terroirs de Gigondas. Le vin est à la fois très profond aromatiquement et d'une buvabilité extrême. Une superbe première pour Paul Fumoso qui révèle le savoir-faire singulier de la famille.

Au nez, le vin développe des notes de champignons frais, de verveine, de réglisse. L'intensité olfactive est juste incroyable. Des notes de fruits rouges acidulés se dévoilent dans le verre après quelques minutes **pour notre plus grand plaisir**.

En bouche, l'attaque est fraîche et la matière fine. Les tanins sont exceptionnellement soyeux pour un gigondas. On retrouve des belles notes de fruits rouges encore plus intenses qu'au nez. Un grand vin de Gigondas, je dirais même **le meilleur de l'appellation dans son style**.

Domaine St-Patrice, Clos Saint Patrice 2015, Chateauneuf du Pape

L'avis de Manuel Peyrondet



Pourquoi j'aime

« Un vrai choc sensoriel, une énorme quille qui a fait fondre de plaisir tous les membres présents à cette masterclass et qui ont eu la même conclusion : un grand terroir, un style simili-Reynaud dans les ressentis... Une grande bouteille à partager avec ses amis fondus de Rayas ! » Chers membres passionnés, mardi se tenait la dernière Masterclass 2024 autour de l'œuvre d'Emmanuel Reynaud et vous avez été nombreux (presque 80) à nous poser la question : que boire en dehors des vins du domaine lorsque l'on aime ces fragrances, ce style ? Et bien la réponse se trouve, à mon sens, dans ce flacon fabuleux proposé ce soir : Le Clos Saint Patrice ! Il y a un an, nous découvrons ce trésor grâce à un membre qui nous a mis cette bouteille à l'aveugle, entre un vieux Roumier et une syrah de grand style...

Et tout le monde avait dit que le cousinage stylistique avec les vins d'Emmanuel Reynaud était évident. Alors depuis, nous avons creusé l'histoire et je me suis rendu fin février sur place pour découvrir l'histoire de cette résurrection chateaneuvoise au Clos Saint Patrice. C'est Samuel Montgermont qui a été notre guide et qui nous a expliqué un peu les racines du lieu, situé au plein cœur de la ville de Châteauneuf, sur ce qu'on appelait autrefois la route des Grands Crus. Endroit stupéfiant de beauté avec juste en face les terrasses du Clos des Papes et en sous-sol du calcaire recouvert de sables bruns et jaunes ! En écoutant un peu Samuel raconter l'histoire de ce lieu, on a compris qu'il y a eu, bien avant le marketing du vin et la renommée du domaine, des écrits très parlants autour de ce terroir qui fut valorisé, à une époque, bien mieux que d'autres terroirs de renom. Et lors du déjeuner qui a suivi une belle dégustation d'une gamme baptisée « Haute Culture » dont je vous reparlerai, j'ai pu replonger mon nez dans ce vin magistral de présence, si complexe, si soyeux et si long ! Si vous n'avez pas encore bu ce trésor, rappelons que c'est un jus infusé de grenache « grappe entière », associé à 20% de mourvèdres, vinifié et élevé en cuve béton. Le tout suivi d'une maturation en bouteille, une étape obligatoire et essentielle, selon Samuel, pour livrer toute la richesse et les parfums d'un tel flacon ! J'ai alors repensé en l'écoutant, aux mots d'Emmanuel Reynaud qui, lorsqu'il évoque ses Rayas, nous dit : « Heureusement qu'on ne les vend pas trop jeunes... » Vous comprendrez donc que le temps, cet allié précieux des grands vins de Châteauneuf, permet de poser, de peaufiner, d'anoblir et de canaliser l'intensité des grenaches bien mûrs. Aromatiquement, ce 2018 est un vrai shoot ! On plonge dans un registre légèrement fumé, épicé où la fraise écrasée est en filigrane de nuances d'agrumes (peau d'orange), de girofle, de suie de cheminée. En bouche, pas de glycérol, une matière sapide dotée d'une grande persistance laisse derrière elle un sentiment magique, celui d'avoir bu un Grand Cru ! Bref, cochez vite cette case si ce n'est pas déjà fait, les vins du Clos sont rares (1,8 ha seulement) et commercialisés au compte-gouttes à celles et ceux qui s'intéressent à l'œuvre de Samuel et de ses équipes !

Pourquoi j'achète

Je vous le disais l'année dernière au printemps : ce vin est autant une expérience de vie qu'un grand Châteauneuf à redécouvrir. Grâce à l'un de nos plus fidèles membres, il fait

partie des plus belles découvertes de 2023 et nous avons le plaisir de partager avec vous désormais, ce secret de passionné bien gardé ! Si vous avez besoin de vous rassurer, lisez la presse, Bettane par exemple, qui souligne le tempérament et le raffinement éblouissant de ce Clos St Patrice. Il disait à Samuel : « Vous possédez la Romanée-Conti de Châteauneuf ! » Pas mal comme comparaison ! Côté prix, c'est un flacon haut de gamme de l'appellation mais pas délirant puisqu'il est commercialisé 6 ans après la récolte... Évidemment, ces bouteilles viennent directement de la cave du domaine mais ça, vous le savez puisque vous êtes membres de Chais d'œuvre et qu'aucune de nos bouteilles ne connaît un autre traitement !

HISTOIRE ET STYLE

TERROIR

VITICULTURE ET VENDANGES

VINIFICATION

Vinification en vendange entière à hauteur de 80%, macération pré-fermentaire et fermentation alcoolique en cuve béton exclusivement. Légers remontages et infusion des marcs pendant près de 5 semaines. Élevage de 14 mois en cuve béton uniquement. Mise en bouteilles au printemps et stockage un an en cave avant la commercialisation.

Domaine Alêne, Rouge, Vin de France, 2020



Les cépages de la cuvée Unic rouge

La cuvée Ûnic du domaine Roc des Anges est issue d'une petite parcelle de Grenache Noir plantée en 1991 sur un terroir de schistes et de sables propre au Côtes Catalanes.

Son terroir local en Roussillon cave Roc des Anges

Schistes et de sable

Le type de vendanges pratiqué par la cave Roc des anges

Manuelles

La vinification du vin choisi Unic

Apport de grappe entière. Macération pendant 9 mois

L'élevage du vin Unic

Cuve béton.

Présentation du domaine Roc des Anges

Le domaine du Roc des Anges est créé en 2001 par Stéphane et Marjorie Gallet. Le couple a une passion pour la terre, lui vient de Normandie, elle de Côte-Rôtie. Ils décident d'entamer une formation d'ingénieur agronome avant de tomber amoureux de ce lopin de terre du Roussillon, "sauvage et ouvert". Ils débutent avec 10 hectares, composés de quelques vignes centenaires acquises par le biais de caves coopératives. Le domaine du Roc des Anges s'étend rapidement grâce au rachat successif de parcelles, leur choix se justifie par un faible rendement de leur sol dépourvu d'argile. Leurs quatre premières cuvées, totalisant 10.000 bouteilles, se vendent facilement grâce aux salons professionnels de vin. Stéphane Gallet travaille les 8 premières années au Mas Amiel et ne s'occupe à plein temps du domaine du Roc des Anges qu'en 2008. Le temps révèle et affine la personnalité de leurs terroirs, qui s'élèvent à 40 hectares en 2016. La conversion en biodynamie du domaine du Roc des Anges commence dès leur premier millésime et se poursuit année après année, parcelle par parcelle. Ils obtiennent finalement leur certification en 2010.

Dégustez-le Domaine Roc des Anges Unic | vin rouge du Roussillon

Ce pur grenache est très charmeur mais racé grâce à l'apport de grappes entières lors de la vinification. Cela apporte un regain de fraîcheur et des tanins bien structurés.

Au nez, le vin est flatteur, on découvre de belles notes de fraises, de gelée de cerise. On distingue également de belles effluves de pivoine, de fève de tonka et même de jolies pointes de réglisse.

La bouche est charnue, d'une gourmandise absolue. Les tanins sont présents en nombre et se montrent déjà bien soyeux. On retrouve ces belles aromatiques du nez en bouche qui sont distillées avec finesse. La finale dévoile une acidité subtile qui tire le vin en longueur.

Température de service et garde du vin pour Unic rouge

A servir autours de 17°C.

Accords mets et vins Unic

Se déguste avec un rotie de veau. Sur sa jeunesse, nous conseillons de carafier ce vin 1 à 2 heures avant de le servir.

CLOS DU ROUGE GORGE Jeunes Vignes Rouge
Bouteille 75 cl Languedoc Roussillon IGP Côtes Catalanes

Encore une fois, Cyril Fahl nous surprend par l'immense fraîcheur de ce vin. Une bouteille pleine de gourmandise où le grenache s'exprime superbement, sans aucune lourdeur. Cyril Fahl prouve, une fois encore, que le climat du Roussillon (Latour en France) peut produire des vins pleins de fraîcheur et de finesse.

C'est réellement l'identité des vins du Clos du Rouge, des vins digestes.

Topissime !

Conseils

- Accord : Charcuterie, Viande rouge, Légumes grillés
- Service : En bouteille
- Température de service : 14° - 16°
- A boire à partir de : Maintenant
- A boire jusqu'à : 2028

Dégustation

- Caractéristiques : Equilibré, Frais, Délicat
- A l'oeil : Robe brillante, reflets carmin
- Au nez : Fruits rouges, épices (poivre), notes de garrigue
- En bouche : Energique, gourmand, fruité et épicé et surtout digeste

Informations

- Appellation : [IGP Côtes Catalanes](#)
- Domaine : [Clos Du Rouge Gorge](#)
- Cuvée : Jeunes Vignes
- Millésime : 2021
- Région : Languedoc Roussillon
- Pays : France
- Couleur : Rouge
- Cépage : [Grenache](#)
- Bio : Biologique
- Format : Bouteille
- Contenance : 75 cl
- Taux d'alcool : 13.00%

Le Rouge 2020

ALÔNE
VINS DE FRANCE



Cépage:

GRENACHE
100%

Dégustation

L'infusion du grenache est caractérisée par une robe claire et brillante.

Le premier nez révèle des notes de fruits rouges, d'épices douces avec une pointe de menthol.

La bouche suave accompagnée de parfums d'amandes et d'agrumes s'étire sur des notes de figes et de senteurs florales.

Le terroir sableux procure à ce vin harmonie et délicatesse jusqu'à sa finale.

Carafer quelques heures avant permettra d'en révéler toute son âme et sa subtilité.

Le millésime 2020

Marqué par un hiver froid et légèrement venté, la vigne se réveille fin Avril avec l'apparition des premiers bourgeons. La saison se déroule dans un climat propice avec un beau temps général et de belles pluviométries nous permettant de récolter des raisins à maturité parfaite dans un environnement sanitaire irréprochable.

Début des vendanges manuelles Rouge : le 15 Octobre
Vinification parcelle et élevage sur lies fines en sphères céramique et foudres bois.

Un domaine atypique

Dans une des vallées encaissées de la Provence verte, notre domaine est planté entre 420 et 470 mètres d'altitude. A cette hauteur, la température oscille entre 18 ° la nuit et 35° le jour pendant l'été.

Cette amplitude assure une maturité optimale pour produire des vins équilibrés, fins et élégants. Le domaine bénéficie d'un terroir unique sur sable et quartz, implanté dans un écosystème équilibré.