

Côtes du Rhône Bio - Terra

2022

"Nez exubérant de fruits noirs. Bouche élégante et ronde, pleine de fruits frais bien mûrs. Finale fraîche et épicée avec de délicates notes boisées laissant une douceur en rétro-olfaction."



Millésime

Le millésime 2022 est marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Terroir

La plus grande partie de la Syrah (45% de l'assemblage) provient du secteur de l'"Enclave des Papes", situé autour de la commune de Valréas. Ce plateau argilo-calcaire et caillouteux, issu des premiers contreforts des Préalpes, se situe entre 250/300 m d'altitude. La combinaison du terroir, de l'altitude, associés au climat provençal chaud, ensoleillé et venteux, permet d'obtenir une Syrah riche, élégante, aromatique et tout en fraîcheur. L'autre partie de l'assemblage (55%, en Grenache, Syrah et Mourvèdre) provient du secteur rhodanien du Gard. Le sol argilo-calcaire, profond et riche, est recouvert de galets roulés indiquant l'emplacement de l'ancien lit du Rhône. Durant la nuit ces galets restituent la chaleur accumulée dans la journée et les sols argileux profonds permettent à la vigne de faire face aux fortes chaleurs de l'été. Ces conditions favorables apportent un profil généreux, opulent et gourmand au vin due au Grenache majoritaire dans l'assemblage.

Vinification

Les Syrah du nord du Vaucluse sont récoltées à maturité et partiellement éraflées avant la mise en cuve. Les fermentations démarrent à basse température pour finir à 30/32 °C au rythme des remontages et délestages. L'élevage sur bois français est réalisé avec différents niveaux de chauffe du bois pour apporter de la complexité, renforcer la sensation de fraîcheur et soutenir les notes de fruits noirs. Pour la seconde partie de l'assemblage (Grenache, Syrah et Mourvèdre), les grappes sont totalement éraflées. La température est maîtrisée durant les phases de fermentation (inférieure à 28°C) pour préserver les arômes de framboise, de cassis et de chocolat recherchés au déclenchement des récoltes.

Accords & Service

Caviar d’aubergine aux épices, Osso Bucco ou un tajine d’agneau.
Ouvrir à l’avance et servir entre 13-15°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.