

Côtes du Rhône Bio - "Terra"

2023

"Robe grenat aux reflets violine. Nez explosif aux notes rôties. Structuré, intense et puissant. Granulosité tannique en finale qui en fait un vin de caractère."



Millésime

Le temps sec et doux de l'hiver s'est poursuivi au printemps. La pluie est arrivée au moment du débourrement et de la sortie des grappes retardant quelque peu le cycle tout en favorisant une belle floraison. La vigne a bien résisté à la canicule record sur la seconde partie du mois d'août. Les vendanges, assez tardives, se sont déroulées dans une ambiance encore bien chaude et sèche. Les grappes récoltées étaient parfaitement saines dans l'ensemble avec des baies concentrées. En résumé, un millésime 2023 tardif et généreux qui présente un profil particulièrement aromatique, élégant et frais.

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. Vin vegan.

Accords & Service

Bavette à l’échalote
Rôti de chevreuil,
Ouvrir à l’avance et servir entre 13-15°C.