

GOURMANDISE 2013

« Vin issu de Raisins Surmuris »

Un Vin d'exception à Castries

Ce vin exceptionnel et rare a été cueilli au début du mois de Novembre, profitant des derniers rayons de soleil automnal et de la compagnie des abeilles. Nous sélectionnons et réservons chaque année quelques rangées de vignes de vieux ceps de grenache noir implantées en coteaux, plein sud sur un sol de galets roulés.

L'année 2013 nous a donné des grains passerillés et Botrytisés à 20%. En effet, ce champignon s'est développé dans des conditions climatiques favorisées par le microclimat local, proche de la Méditerranée. Les pluies du mois de septembre suivies de vents et de soleil ont permis son développement sur la pellicule des raisins et l'évaporation de l'eau. Les grains se flétrissent, perdent leur acidité et s'enrichissent en sucre ainsi qu'en arômes bien particuliers. Les vendanges sont manuelles et s'effectuent par tries successives. Compte tenu de cette concentration sur souche, nous obtenons un rendement particulièrement faible.

Les grappes sont cueillies à la main, triées et récoltées avec le plus grand soin. Les opérations de vinification sont manuelles et traditionnelles.

Ce vin est issu de nos vieilles vignes de grenache noir. Il a fait l'objet d'un élevage de 36 mois en cave dont 12 mois en fût de chêne pour 20% de la cuvée.

Il s'agit à l'évidence d'un vin tout à fait original, naturellement doux, d'un grand équilibre et d'une richesse aromatique intense. C'est l'un des rares vins de ce type connu dans la région.

Cette cuvée « Gourmandise », produite en quantité très limitée a déjà séduit nombre de connaisseurs.

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge rubis aux nuances grenat, intense, éclatante et limpide. Nez élégant, intense, d'une grande complexité aromatique mêlant fruits rouges confiturés, et des notes de fruits secs, de torréfaction, d'épices douces et de garrigue.

La bouche est bien équilibrée, fraîche et onctueuse, d'une belle persistance aromatique, se termine sur une finale fruitée et chocolatée.

Degré : 15 % vol. avec 70 g de sucres résiduels

Conseils de dégustation : nous vous conseillons de le déguster à une température de 10 à 12 °C. Il s'accordera parfaitement avec du foie gras, fromages bleus (roquefort) ainsi qu'avec des desserts au chocolat, également avec des figues chaudes au miel et avec des fruits rouges dans sa jeunesse.

NB : les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Commentaire de dégustation subjectif issu de la perception personnelle du Dégustateur au moment de la dégustation. Le vin évolue dans le temps, ses caractéristiques également.