

CÉPAGES : 50 % SYRAH / 50 % MERLOT
APPELLATION: IGP CÔTES CATALANES/ TAV: 13,5 % VOL.

LE DOMAINE:

Vignoble : 11 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie
Département : Pyrénées orientales

LA PARCELLE DE MERLOT:

Surface : 0,90 hectare
Terrain : Argileux
Plantation en 1999
Taille courte : Type Cordon de Royat, Fil porteur des raisins à 60 cm du sol.
Surface foliaire d'environ 1m20.

LA PARCELLE DE SYRAH:

Surface : 0,90 hectare
Terrain : Argileux
Plantation en 2001
Taille courte : Type Cordon de Royat. Fil porteur des raisins à 60 cm du sol.
Surface foliaire d'environ 1m20.

Apport annuel : engrais à base de terreau de marc ou de fiente de poules
Effeuilage au niveau des grappes

Traitement : après observation puis réflexion en respectant le milieu.

Travail du sol en alternance avec un enherbement contrôlé.

Vendange à maturité optimale.

Encuvage en cuve béton

Fermentation avec maîtrise des températures durant 7 jours puis macération en cuve béton pendant 25 jours.

Décuvage avec pressurage et élevage en barrique pendant 18 mois.

Vin non collé et non filtré avec un minimum de sulfites.

Je n'ai jamais suivi les sentiers battus et je crois que mes vins me ressemblent. Les cépages que sont la syrah et le merlot ne sont pas destinés à se rencontrer; pourtant, les terroirs du Roussillon les révèlent dans un assemblage inné. La robe est profonde, noire avec des reflets grenat. Le nez, teinté d'une grande élégance, exprime des notes de fruits noirs, mûres, myrtilles et cassis. Des notes épicées et minérales s'y mêlent en harmonie. L'attaque en bouche est franche avec une belle expression aromatique où les fruits rouges s'invitent à la fête. La fraîcheur du terroir et la finesse des tanins sont autant d'atouts qui accompagnent une belle longueur. J'ai voulu faire un vin qui assume pleinement ses origines, typé et racé, et qui je l'espère, révélera mon caractère, généreux et sincère.

