

31/40 2022

Grenache Noir – Syrah – Carignan

Le domaine

Tous deux originaires de la région Rhône-Alpes, et habitant depuis quelques années à la montagne. Nous décidons de changer de vie. La famille de Erika possédant depuis quelques générations des vignes à Paziols (11350), en hautes Corbières.

Nous nous lançons dans l'aventure en 2016. Nous nous formons auprès de quelques vignerons présents dans notre village tel que : Xavier Ponsart (Domaine Poc a poc) et Sébastien Agelet (Domaine De Mena). Ces derniers nous encouragent à créer une cave particulière.

Nous choisissons la voie du vin nature, car c'est celle qui correspond le mieux à nos valeurs. Il était inenvisageable pour nous de ne pas mener nos vignes en agriculture biologique et de ne pas réaliser un produit le plus sain/naturel possible.

A la vigne

Vieux gobelets et jeunes vignes. Labour au chenillard et au tracteur.

La vinification

La vendange se fait manuellement tôt dans la journée, afin de profiter un maximum de la fraîcheur du matin. En cave nous contrôlons les températures lors de la vinification pour également garder la fraîcheur. Les fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Vinification en grappes entières foulées. Macération de quelques jours 4 ou 5 et pressurage dès l'extraction des premiers tanins. Passage de 3 mois en barriques puis assemblage après l'hiver.

La dégustation

Robe couleur griotte aux reflets violets. Un nez sur des notes fruits noirs (cassis, mûre), des épices (poivre blanc et gris. De la puissance et de la matière en bouche. Arômes de cassis bien mûre, de fraises compotées. Des petites touches de tabac et de notes d'épices qui apportent du relief. Une belle longueur en bouche avec une jolie finale sur des notes de violette.

