

Xibalba 2024

Grenache Noir (Blanc de Noir)



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 artisanal, 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 possible.

A la vigne

Xibalba est réalisé avec des vignes matures de 70 ans. Ces vignes étant bien implantées dans leur sol argilo calcaire, chaque année elles nous apportent la typicité et la justesse de notre terroir.

La vinification

La vendange manuelle 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. Les fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Pressurage direct. Pas d'ajout d'intrant. Mise en bouteille courant février-mars.

La dégustation

Blanc de noir à la robe claire et légèrement dorée. Nez discret aux notes florales et de miel doux. Expression du Grenache Noir. La bouche est minérale avec une acidité présente qui se marierait parfaitement avec un poisson. L'ensemble est acidulé, comme un bonbon aux agrumes.

