

Zapoï 2022

Lledoner Pelut – Syrah – Grenache Noir – 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 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

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. Macération courte et faible extraction. Assemblage de seconde presse de nos 3 cépages rouges et de notre blanc, assemblés en cours de fermentation au fur et à mesure des vendanges.

La dégustation

Robe de couleur rouge rubis aux des reflets violets. Un nez sur les herbes de Provence avec des notes de fruits rouges et noirs. Belle complexité et finesse en bouche. Une bouche tout en rondeur, avec des arômes de fruits mûrs légèrement compotés, de poivre blanc, de cannelle et notes de cuir. Une belle longueur en bouche avec une finale sur le tabac.

