

VAL DE L'OURS

CABERNET SAUVIGNON SYRAH 2020

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité.

Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds et bien drainés sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour la syrah et le cabernet sauvignon, qui apporte une touche d'élégance bordelaise à cet assemblage.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce et a augmenté la menace des maladies cryptogamiques. L'été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une acidité suffisante.

Au fur et à mesure que nous avançons dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage.

Les durées de macération vont de 10 à 12 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe intense rouge rubis avec des reflets grenat sombre.

Le nez est expressif composé de fruits murs et d'épices.

En bouche, c'est le profil méditerranéen du Cabernet Sauvignon qui s'exprime tout en finesse. Bonne longueur en bouche, avec une finale très harmonieuse à base de fruits frais bien soutenue par des tanins souples et soyeux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Syrah 45%

Rendement : 60 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3.72

Acidité totale : 2.97 g/l

