



Cuvée Rosé "Les En-Hauts"

AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon), Rosé

Ce cru est mon expression de l'élaboration d'un rosé de terroir.

LE VIN

La Cuvée Rosé "Les En-Hauts" provient d'un monopole qui culmine au-dessus de Montpellier en face des Cévennes et du Pic-St-Loup avec des pieds datant de l'entre-deux-guerres.

4000 bouteilles produites issues des terrasses de galets roulés à composante argilo-siliceuse, grès et marno-calcaire, vents marins. Vieilles vignes de Mourvèdre noir (50%) et le Grenache noir (50%), récoltés manuellement, vinifiés et élevés 6 mois en fûts d'un vin, non collé, non filtré.

SITUATION

Saint-Georges-d'Orques a un riche patrimoine culturel. Le vin s'y inscrit bien évidemment. À noter qu'au début de l'histoire contemporaine (1787), quand Thomas Jefferson, ambassadeur et futur président des Etats-Unis a remarqué le potentiel des vins de la région, dû essentiellement à la conjonction d'un climat et d'un sol particuliers. Il demanda à son ministre des finances de réduire les droits de douane des vins de Saint-Georges car, expliqua-t-il : « le développement de la consommation des vins de qualité est le meilleur moyen pour en apprécier ses valeurs ».

Aujourd'hui, ce terroir fait d'antagonisme, à la fois généreux et frais, est idéal pour une conception artistique d'une cuvée rosé (blanc de noirs).

TERROIR

Ce cru est mon expression de l'élaboration d'un rosé de terroir.

Cette cuvée, produite à moins de 4000 flacons, est issue du lieu dit : « Les En-Hauts » à 250 mètres d'altitude sur des terrasses de galets roulés à composante argilo-siliceuse, grès et marno-calcaire.

A LA VIGNE

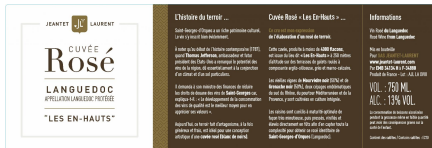
Les vieilles vignes de Mourvèdre noir (50%) et le Grenache noir (50%), deux cépages emblématiques du sud du Rhône, du pourtour Méditerranéen et de la Provence, y sont cultivées en culture intégrée.

Les raisins sont cueillis de façon très minutieuse à maturité optimale (favorisées par un climat Méditerranéen avec vents marins).

VINIFICATION

Et plus précisément : il s'agit de vieilles vignes (de 1919/1929 à 1957) culminantes sur le plateau de St-Georges D'Orques ; travaillées en lutte intégrée (cuivre, soufre et plantes ; sol travaillé) ; la récolte s'effectue de nuit à la main en cagette ; puis pressée directement avec de la carboglace afin d'une part inerte (protéger de l'oxydation sans ajout de SO2) et d'autre part diminuer la température jusqu'à < 4°C.

Le jus est ensuite débourbé "grossièrement" au bout de 24H et entonné pour la vinification en fût (en lune descendante en jour racine) d'un vin puis stabulation avec de la carboglace durant 10J.





Cuvée Rosé "Les En-Hauts"

AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon), Rosé

Ensuite, je laisse les températures montées et la fermentation part d'elle même naturellement au bout de 3/5 jours... 2 mois plus tard, à la fin, je sulfite et maintien pour l'élevage avec un peu de batonnage selon dégustation.

Enfin, un soutirage en lune descendante en jour fleur puis mise en bouteilles en lune montante en jour fruit afin de capter toute la personnalité et dévoiler en finesse toute la complexité pour obtenir ce rosé identitaire de Saint-Georges-d'Orques (Languedoc).

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Mourvèdre noir 50%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 4000 bouteilles

SERVICE

Consommation de la mise à 4 ans, conseillé à 8-10°C (carafé 30min. la première année)

DÉGUSTATION

Robe rose évanescence au reflet vert argenté ; parfums : fleurs de pêcher, argouse, cédrat et grenade ; en bouche le terroir se dévoile tout en équilibre et en élégance, avec en filigrane une minéralité complexe qui apporte de la tension ; la finale est d'une succulente persistance aromatique avec une rétro-olfaction fruitée et florale avec des notes vanillées.

ACCORDS METS-VINS

A l'apéro avec tapas, les fruits de mer (Saint-Jacques, langoustines, calamars, ...), écrevisses, turbot, carpaccio, plancha, ...

