

Cuvée Rosé

AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon), Rosé



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

LE VIN

Cette cuvée, produite à moins de 5000 flacons, est issue d'une sélection parcelle et massale de deux cépages emblématiques du sud du Rhône, du pourtour Méditerranéen et de la Provence : le Grenache noir (50%) et le Mourvèdre noir (50%).

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

Vignes en culture intégrée sur des terrasses de galets roulés à composante argilo-siliceuse, grès et marno-calcaire favorisés par un climat méditerranéen Saint-Georges-d'Orques.

A LA VIGNE

Les raisins sont cueillis de façon très minutieuse à maturité optimale puis pressés directement afin d'en capter toute la personnalité et dévoiler en finesse toute la complexité.

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 en fût (en lune descendante en jour racine) d'un vin puis stabulation avec de la carboglace durant 10J. 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.

Vinification adaptée et élevage en fûts.

ELEVAGE

9 mois en fûts

CÉPAGES

Grenache noir : 50%, Mourvèdre noir : 50%

SPÉCIFICATIONS





Teneur en alcool : 13 % vol. % vol.

Volume de production : 4000 bouteilles hL

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, ...

