



Oraison, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Rouge, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Pour notre Côtes-du-Rhône Oraison, j'ai voulu associer le Grenache pour ses arômes et son moelleux, à la Syrah pour sa longueur et sa puissance et au Mourvèdre qui apporte la finesse de ses tanins.



PRÉSENTATION

De Vienne à Avignon, la vigne est au cœur du patrimoine de la vallée du Rhône. Badet Clément, expert des vins du Languedoc-Roussillon, a choisi cette région, proche du Languedoc, pour créer la collection "Oraison". Ce nom, synonyme de prière, évoque la riche tradition religieuse de cette région, marquée par les Papes au XVe siècle. Notre œnologue Sylvain COLSON, spécialiste du Rhône, a sélectionné les terroirs et cuvées, pour élaborer des vins élégants qui reflètent la typicité de chaque appellation, dans un style souple et fruité.

SITUATION

Le climat méditerranéen est caractérisé par le Mistral, une forte saisonnalité très marquée, des températures chaudes et un ensoleillement exceptionnel.

TERROIR

Située de part et d'autre du Rhône entre Vienne, Valence et Avignon, l'appellation Côtes-du-Rhône tire sa personnalité d'une étonnante diversité de sols, de climats et de cépages.

Pour cette cuvée, j'ai sélectionné les vignobles sur deux zones :

- des vignes en coteaux protégées du Mistral cultivées à 300m d'altitude dans le département de la Drôme sur un sol de marnes caillouteuses qui donnent un vin racé, harmonieux et puissant.
- des vignobles de plaine dans le Gard provençal sur des terres essentiellement sableuses, où le Grenache prend toute sa puissance et offre au vin sa palette aromatique et son moelleux.

VINIFICATION

Après la vendange, j'ai souhaité que le jus subisse une période de fermentation de 15 à 18 jours avec remontages et délestages réguliers. Le Mourvèdre, élevé en fûts, apporte une touche subtile et complexe.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

DÉGUSTATION

C'est un très beau Côtes-du-Rhône avec toute sa typicité, alliant parfaitement structure et moelleux. D'une belle couleur rouge grenat, il présente un nez de fruits rouges et de cerise souligné par de jolies notes de réglisse et de poivre. Le palais offre une belle structure et des tanins fins et soyeux.

