



RÉSERVE ALPHONSE VAUTOUR

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet (Vallée du Rhône), Rouge 2015

Alphonse Vautour, l'arrière-grand-père de Jean-Marc Autran, vinifiait son vin dans sa cave au sommet d'une petite colline - les Briguières - située au sud de Sablet, où il possédait 6 hectares de vignes. En hommage à cette histoire familiale, Jean-Marc a dédié ce vin à son aïeul, la "Réserve Alphonse Vautour", qui provient des parcelles originales qui lui appartenait.

LE VIN

La Réserve Alphonse Vautour est produite en toute petite quantité et seulement les meilleures années. C'est une sélection des meilleurs raisins de la colline des Briguières. Les raisins sont soigneusement choisis en amont et surveillés de très près afin de les ramasser au summum de leur maturité.

TERROIR

Le terroir de la colline des Briguières est atypique car il est majoritairement constitué d'argile. Les géologues ne peuvent expliquer cette anomalie de la nature. Les Grenache et Mourvèdre qui y sont plantés sont cultivés en harmonie avec ce terroir particulier.

VINIFICATION

Pour élaborer la Réserve Alphonse Vautour, Jean-Marc Autran sélectionne avec attention les meilleurs raisins de la colline des Briguières. Ils sont bien entendus entièrement ramassés à la main. Ils sont ensuite éraflés et macèreront dans des cuves béton pour une durée d'environ trois semaines. Les raisins sont ensuite pressés et soutirés dans des demi-muids (barriques de 600 litres). La Réserve Alphonse Vautour restera en cave entre trois et quatre hivers.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2.500 bouteilles

SERVICE

Vin d'une technicité avérée, la Réserve Alphonse Vautour est conseillée aux amateurs de vins corpulents et généreux. Il est recommandé de l'ouvrir quelques heures avant de le déguster et de le décanter sur des millésimes récents comme le 2015.

DÉGUSTATION

D'une robe profonde, cet assemblage de Grenache noir et de Mourvèdre est surprenant. D'abord rustique, ses arômes s'ouvrent au contact de l'air. On trouve la cerise noire, la framboise et la mûre. En bouche, le vin est gourmand et soyeux. On retrouve la rondeur et la générosité du Grenache Noir. Les tannins sont présents et structurés. Ils s'arrondiront avec le temps.

ACCORDS METS-VINS

Ne pas hésiter à l'associer avec des plats charnus, qui ont du goût, notamment avec des plats en sauce, des viandes fortes comme des gibiers.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

1/1

