

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - AOP Cornas Rouge 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Olivier Ravoire met en lumière l'histoire de la famille Ravoire en signant cette gamme en l'honneur de l'épopée du Capitaine Ravoire – vaillant chevalier du XVIème siècle – dans le Comtat Venaissin en 1593. Pour cela, un terme issu du lexique de la chevalerie a été attribué à chaque appellation.

PRÉSENTATION

Ainsi, notre Cornas a pour nom de cuvée « Spalière », pièce d'une armure d'un soldat qui protège les épaules, portée par les chevaliers du Moyen-Âge.

Issue d'un rigoureux assemblage des raisins des meilleures parcelles de l'appellation, cette cuvée a pour ambition d'offrir une dégustation riche en convivialité et en découverte.

TERROIR

Nature des sols : Coteaux aménagés en terrasses, essentiellement composés de granits s'étant transformés au fil du temps en sables argileux.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION

La vendange est manuelle et les raisins sont éraflés en totalité. Après une macération préfermentaire à froid, fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées jusqu'à 30°C, puis macération avec légers remontages jusqu'à écoulement.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois en fûts, 70% de fûts d'1 à 3 vins et 30% de fûts neufs.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16 à 18°C.

DÉGUSTATION

Nez sauvage, marqué par des fruits noirs (mûre, cassis) avec des notes mentholées. La bouche est douce, avec des saveurs de bâton de réglisse, la structure tannique est imposante et demande une aération de quelques heures avant dégustation ou du temps pour s'assouplir.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, charcuteries, viandes rouges, tournedos au foie gras.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

15/20
Jancis Robinson

