



RÉSERVE DE MAUDE

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

Concentrée, tendue et vive, tels sont les qualificatifs qui définissent cette belle Syrah du sud.

LE VIN

Fameux cépage des Côtes-Rôtie et d'Hermitage, la Syrah est vinifiée seule dans le nord de l'appellation. Dans la Vallée du Rhône méridionale, elle est le plus souvent assemblée pour produire des vins fins et complexes. Jean-Marc Autran, en quête de nouveauté, décida de la vinifier seule. En effet, plantée sur les coteaux de Cheval Long, elle s'apparente au profil de la Syrah du Nord du Rhône. Pour l'anecdote, Sophie et Jean-Marc souhaitaient surtout produire une cuvée qui ressemblerait à leur fille aînée : Maude.

A LA VIGNE

Contrairement à sa voisine la Cunoise, la Syrah est capricieuse. Bien que cultivée de part le monde, elle se fait rare et précieuse. En effet, la Syrah est sensible aux maladies, craint la sécheresse et est peu résistante au fameux Mistral de la Vallée du Rhône. De plus, elle produit de faible rendement. Cependant elle est constante et toujours d'une qualité époustouflante. Elle est donc bien souvent destinée à produire les plus grands vins.

VINIFICATION

Comme tous les autres cépages du domaine, la Syrah est vendangée à la main. Une fois arrivée en cave, elle est éraflée puis transférée dans des cuves béton où elle macèrera pendant une période de trois semaines environ. Elle sera ensuite pressée et soutirée dans des fûts de chêne.

ELEVAGE

La particularité de cette Syrah est qu'elle est élevée dans des demi-muids neufs de 600 litres, pendant trois hivers. Après une inévitable prise de bois, elle trouvera son équilibre au fur et à mesure de son élevage. En effet, plus longtemps elle restera dans les fûts, plus les tannins seront intégrés et ainsi équilibrés.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2,500 bouteilles

DÉGUSTATION

D'une couleur soutenue, sa belle robe pourpre, sombre et intense évoluera peu avec le temps. L'aromatique est complexe, souvent fruitée (fruits noirs et bien mûrs), épicée et notamment marquée par le poivre, avec une touche florale : on reconnaîtra la violette. Les tannins sont soyeux et s'arrondiront avec le temps.

ACCORDS METS-VINS

De part sa structure tannique, la Réserve de Maude est un choix idéal pour accompagner les viandes rouges, les gibiers et les viandes au barbecue. Moins formel, elle se mariera volontiers avec une bonne Pizza !

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

