

GOURMANDISE 2005

Vendanges Nobles

« Vin issu de Raisins Surmuris »

Un Vin d'exception à Castries



Ce vin exceptionnel et rare a été cueilli à la fin du mois d'octobre, profitant des derniers rayons de soleil automnal et de la compagnie des abeilles. Nous avons sélectionné et réservé quelques rangées de vignes de vieux ceps de grenache noir implantées en coteaux, plein sud sur un sol de galets roulés.

L'année 2005 nous a donné des grains passerillés et Botrytisés à 30%. En effet, ce champignon s'est développé dans des conditions climatiques favorisées par le microclimat local. Les pluies du mois de septembre suivies de vents et de soleil ont permis son développement sur la pellicule des raisins et l'évaporation de l'eau. Les grains se flétrissent, perdent leur acidité et s'enrichissent en sucre ainsi qu'en arômes bien particuliers. Les vendanges sont manuelles et s'effectuent par tries successives. Compte tenu de cette concentration sur souche, nous obtenons un rendement particulièrement faible.

Les grappes ont été cueillies à la main, triées et récoltées avec le plus grand soin. Les opérations de vinification ont également été manuelles et traditionnelles.

Ce vin a ensuite fait l'objet d'un élevage de 24 mois en cave, avant sa mise en bouteille.

Il s'agit à l'évidence d'un vin tout à fait original, naturellement doux, d'un grand équilibre et d'une richesse aromatique intense. C'est l'un des rares vins de ce type connu dans la région.

Cette cuvée « Gourmandise », produite en quantité très limitée a déjà séduit nombre de connaisseurs. Elle est sélectionnée depuis notre premier millésime en 1998 par le Restaurant « Le Jardin des Sens » à Montpellier, qui nous a fait confiance et lui a donné ses lettres de noblesse.

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge rubis, intense, éclatante et limpide. Nez élégant, intense, d'une grande complexité aromatique mêlant fruits rouges noirs confiturés, à des notes d'orange confite, de fruits secs, de torréfaction, d'épices et de garrigue.

La bouche est bien équilibrée, fraîche et onctueuse, d'une belle persistance aromatique, se termine sur une finale fruitée et chocolatée.

Degré : 16% vol. et 80g de sucres résiduels

Conseils de dégustation : nous vous conseillons de le déguster à une température de 12 à 14 °C. Il s'accordera parfaitement avec du Foie gras et figue, fromages bleus (roquefort) ainsi qu'avec des desserts au chocolat et à l'orange et des chocolats.

NB : les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Commentaire de dégustation subjectif issu de la perception personnelle du Dégustateur au moment de la dégustation. Le vin évolue dans le temps, ses caractéristiques également.