

GRANDE CUVÉE 2009

AOP Grès de Montpellier, Languedoc, *rouge*



2 étoiles Coup de Cœur Guide Hachette 2012



"Gilles et Sylvie Ellul ont créé ce domaine en 1997. Une Grande Cuvée, en effet, que ce 2009... Un vin qui se livre sans réserve : les fruits noirs et rouges confiturés se mêlent aux senteurs de garrigue et aux notes torréfiées du fût. La bouche, puissante et généreuse, dévoile une matière dense, riche et corsée, portée par des tanins mûrs et soyeux qui laissent une impression de grande douceur. A boire ou à garder. Le Grès de Montpellier Dolce Vitae 2009 rouge (11 à 15 €; 8.800 b) obtient une étoile pour ses beaux arômes floraux et fruités et pour son côté gourmand".



Profil

L'élégance et la finesse

Cette cuvée rassemble le meilleur de notre grenache (20%) et la plus belle part de notre syrah (80%). L'ensemble est déposé à l'abri dans des barriques de chêne français au grain fin, pour une année d'élevage au calme, pendant laquelle ce vin va puiser dans le bois sa sérénité légendaire, et un peu de ses tanins, puis une année de plus avant la mise pour sa patine. Le profil de ce vin réside dans son élégance, ainsi que dans la finesse de sa structure, puissante mais posée. C'est tout l'objectif de notre travail de Vignerons. Il est issu de raisins vendangés à la main à parfaite maturité, selon un rendement très faible de l'ordre de 25 hl/ha.

Petite histoire

La Nature pour guide

Grande Cuvée, c'est l'ambition légitime du Vigneron de donner le meilleur de lui-même. Son travail est d'interpréter au mieux la « matière première » que la Nature veut bien lui donner. Tous nos vins sont faits avec la même passion de l'excellence, mais pour Grande Cuvée, ce sont les jus les plus expressifs, les concentrations les plus affirmées, les potentiels les plus élevés qui nous inspirent au cours de l'acte d'assemblage, afin de donner naissance au meilleur.

Dégustation

Richesse gourmande

Robe rouge rubis profond aux nuances noires. Nez intense et complexe de fruits noirs très murs, de cassis où se mêlent à merveille les notes balsamiques, de garrigue, de tapenade et d'épices. L'attaque est fraîche. La bouche est très riche, complexe et corsée. Le fruité est enrobé par les tanins jeunes, au grain fin et élégants pour se terminer sur une finale vanillée, soyeuse, gourmande et torréfiée. Très belle longueur et fort potentiel de garde.

Les Accords réussis

L'alliance heureuse

Entrecôte grillée, foie gras chaud aux raisins, aiguillette de canard aux petits fruits rouges (cassis, myrtille), tournedos rossini, gibiers aux champignons (morilles, cèpes, girolles), daube de sanglier au genièvre, rognons de veau, ris de veau aux morilles, civet de lièvre, omelette aux truffes, canard aux pruneaux, pigeons aux épices et raisins, plateau de fromages...

Conseils de Service

Les bonnes pratiques

Conservation : conserver la bouteille couchée, dans un endroit frais, sombre et bien ventilé. Veillez à ce que le vin touche le bouchon dans la bouteille afin de lui éviter de sécher.

Avant-service : ouvrir la bouteille deux heures avant dégustation et carafier ce vin. Ceci lui permettra de bénéficier d'une oxygénation franche, qui révélera ses riches arômes.

Service : servir en carafe entre 16 et 18°C.

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.

plus d'information sur www.domaine-ellul.com ou
contactez nous, nous serons heureux de vous répondre. (Domaine Ellul-Ferrières : 06 15 38 45 01)