



GRANDE CUVÉE 2001

AOC Coteaux du Languedoc rouge

Sélection Guide HACHETTE 2005 : 2 ETOILES

« Domaine ELLUL-FERRIERES Grande Cuvée 2001 **

Agrandir le Domaine en 2000, c'était permettre le beau mariage – dont ce vin est issu – entre grenache et mourvèdre. Sous la robe carminée, quels jolis arômes de petits fruits noirs et d'épices douces ! Ample et soyeux, généreux comme un 2001, ce vin s'achève sur des tanins bien enrobés et des notes de cassis. Une gourmandise pour un gibier aux baies de genièvre. »



LE TERROIR: Lieu dit « La Côte Bellevue »

Le vignoble du Domaine ELLUL-FERRIERES se situe sur un sol d'origine tertiaire, composé de marnes et de grès (Grès de Montpellier). Il est riche en galets roulés. Les vignes de grenache sont implantées en coteaux exposés plein sud. La proximité de la mer assure une hygrométrie de l'air favorable à la bonne maturation des raisins tandis que le vent du Nord fréquent, purifie l'air. Pas de sensibilité aux gelées.

LE VIN: assemblage de grenache vieilles vignes (70%) et de mourvèdre (30%)

Vinification: taille rigoureuse, rendement 28hl/ha. Parfaite maturité des raisins. La vendange est manuelle avec tri des grappes à la parcelle. Ramassage en caisses de 30 kg et transport en cave. Le raisin est égrappé, foulé et placé en cuve. Le jus fait l'objet d'un remontage quotidien, en alternance avec délestages et pigeages, afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des tanins. La fermentation dure environ 15 jours, sous température contrôlée de 26 à 28°C. Puis le raisin est pressé. L'élevage est de 24 mois, dont 12 en barrique de chêne français de 2 et 3 ans, et 10 % en bois neuf. Collage et légère filtration avant embouteillage.

Dégustation: Robe grenat aux nuances noires. Nez intense de fruits très murs (cassis, myrtille) et floral (violette). La bouche est très riche, complexe et puissante de fruits murs, sur des notes de cire d'abeille et un soupçon de caramel. L'attaque est vive et fraîche. Les tanins sont présents, jeunes, nobles et élégants et terminent sur une finale réglissée (bâton de réglisse). Belle longueur et fort potentiel de développement. Grand vin de longue garde. Un vin qui a de l'accent ! Degré d'alcool: 15°.

Conseils de service: ouvrir la bouteille une heure avant dégustation et carafier. Servir à 18°C. Il révélera son potentiel avec du gibier, des viandes rouges et du fromage.

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.