



Veillée d'Automne

AOP Saint-Chinian Rouge 2013

Médaille d'Argent Challenge International Bordeaux.

Nos parents ont créé cette cuvée en 1982. Précurseurs, ils ont commencé à élever leur meilleur vin en fût et après de multiples essais, ils ont trouvé la meilleure association pour cette cuvée ample et généreuse.

Cépages

mourvèdre 30 %, grenache 30 %, syrah 30 %, carignan 10 %

Culture

Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique. Cette cuvée provient de terroir argilo-calcaire.

Vinification

Cueillette manuelle avec tri à la vigne et égrappage de tous les cépages. Vinification à température élevée avec longue macération. Remontages journaliers suivi de délestages.

Après l'assemblage de tous les cépages, le vin a été entonné durant 12 mois dans des fûts provenant de l'Allier, des Vosges et de la Sarthe. Seulement 25 % des fûts utilisés sont neufs. Naturellement clarifiée, cette cuvée n'a subi ni collage, ni filtration.

Caractère

On imagine toujours l'automne comme une saison un peu triste, en fait cette Veillée-là n'est pas sinistre. Elle serait plutôt tonique. La robe de la cuvée reste d'une vivacité étonnante. Les arômes sont du genre dynamique : cassis, cerise burlat, moka et surtout une collection de poivres est réunie et développe sa complexité. Cela nous permet de réviser notre géographie : Kapot, Sarawok, Ceylan, NosyBe. Après ce tempérament éruptif, la bouche est reposante, chaleureuse, apaisante. Et la finale est si longue... Alors on se ressert un verre et on se le sirote tranquillement, à la veillée !

