

Millésimes

Millésime 2016

L'année 2016 a connu un hiver bien sec qui a retardé le débourrement. Le printemps suffisamment humide a été suivi d'un été sec sans chaleur excessive, où le traditionnel « orage du 15 août » a bien fait défaut. En cours d'été nous avons supprimé des raisins afin de réduire le stress du vignoble et de favoriser une maturité équilibrée. Quelques petites pluies en début septembre ont été bénéfiques à la maturité. Les vendanges pour les Rouges ont commencé le 16 septembre avec des raisins très sains mais pas très juteux. Les vinifications se sont faites en douceur afin de préserver le fruit du raisin et d'avoir de la finesse dans la structure. Rendements un peu inférieurs aux deux millésimes précédents.

Millésime 2015

Conditions météorologiques assez équilibrées : bonnes pluies d'automne en 2014, hiver et printemps un peu secs mais avec des pluies douces, été chaud avec une humidité modérée en août. Millésime plus solaire que 2014 ou 2016. Les vendanges ont commencé le 8 septembre pour les Rouges. Raisins sains, pas de rendements plus élevés en 2015 mais des vins charnus épiciés et fruités. Un millésime qui a un bel avenir.

LES VINS

IGP Pays d'Oc Blanc 2017

- 70 % Terret – 30% Grenache gris

Terroir de plateaux calcaires – Vigne de 110 ans pour le Terret.

Cépages ancestraux du Languedoc : le Grenache gris apporte une minéralité pleine de fraîcheur et le Terret récolté légèrement surmûri en octobre, l'onctuosité et la richesse aromatique. C'est un assemblage qui présente une belle aptitude au vieillissement. **13,50 €**

IGP Pays d'Oc Rouge 2016

92% Cabernet Franc – 8% Carignan

Première année de production de notre nouvelle vigne de Cabernet Franc qui vient compléter la vieille vigne très peu productive.

Petit rendement, 20hl/ha, et cuvaison assez courte pour limiter les caractères « jeune vigne ». **9,00 €**

Saint-Chinian Rouge 2016 Côte d'Arbo

- 35 % Syrah - 30% Grenache - 20% Carignan/Cinsault - 15% Mourvèdre

Assemblage de tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian sur des coteaux aux argiles rouges et ocres. Vin charmeur, fruité et épicié sur un millésime très prometteur, à partager en toutes occasions.

Mise en bouteilles : février 2018.

9,50 €

Saint-Chinian Rouge 2015 Causse du Bousquet

- 60% Syrah - 20% Grenache –10% Mourvèdre –10% Carignan

Issu de vignes à petit rendements sur un plateau calcaire et des coteaux escarpés. L'élevage, 35% en cuve et 65% en fûts bourguignons de différents âges, ne marque pas le vin. Millésime riche « solaire » affiné par deux années d'élevage. Ouvert un peu à l'avance ou carafé, il développera des arômes plus intenses. Bon millésime de garde.

14,50 €

Magnum Causse du Bousquet 2014 : 30,00 €

Saint-Chinian Rouge 2013/2016 Clos de la Simonette

- 20% Grenache - 65 % Mourvèdre – 15 % Carignan

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine. Il est implanté sur des coteaux escarpés aménagés en terrasses - Exposition sud-est parfaite pour le Mourvèdre qui y mûrit lentement mais régulièrement. Elevage en demi-muids (fûts de 600l) dont une partie neufs pour le Mourvèdre. On retrouve les épices du Mourvèdre mais aussi un fruité intense, du moelleux et la concentration d'un grand millésime.

A ouvrir à l'avance.

21,50 €

Magnum Clos de la Simonette 2015 : 44,00 €

Saint-Chinian Blanc 2017

Grenache 25% Roussanne 35% Marsanne 25% Viognier 5% Clairette 10%

Terroir de plateaux calcaires.

Vinification : 40 % en fûts, barriques et demi-muid – 60 % en cuve.

Elevage sur lies en fûts et en cuve. Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité. Mis en bouteilles : juin 2018.

13,50 €