

Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2005



Il s'agit du vin principal du domaine, produit sur deux terroirs très qualitatifs et couvrant environ 30 hectares.

Le terroir principal est composé essentiellement de galets roulés, un terroir chaud qui apporte gras et puissance aux lieux-dit : « Le Coudoulet », « les Garrigues » et « le Caillou ».

Sur ce terroir, les parcelles sont composées de grenache (85%), syrah (10%) et divers cépages secondaires (muscardin, cinsault et counoise).

Les vignes sont relativement anciennes. 80% ont plus de 50 ans, les rendements sur ce millésime se situent à 31 hl/ha.

Les sols sont travaillés de manière traditionnelle, dans le respect de la nature : Pas d'herbicides, ni de produits de synthèse, techniques culturales traditionnelles (décavaillonnage et binage), engrais uniquement organiques (fumiers de brebis, guano de poisson).

Les conditions climatiques excellentes de ce millésime ont donné à ce vin un très bel équilibre sur une matière imposante.

Un éraflage a été effectué à 90%, et a été suivi d'une macération à froid pendant 3 à 4 jours. La fermentation alcoolique, s'est déroulée en cuve béton thermo-régulées. La macération a duré entre 24 et 29 jours. Remontages, délestages ont été effectués durant toute la fermentation. Le vin a ensuite été mis en foudres récents (- 5 ans) pour une durée de 15 mois, et en fûts d'âges variables.

La mise en bouteille a été effectuée en avril 2007.

Ce vin présente une belle robe de couleur rouge burlat à reflets mauve, On découvre un nez délicat de confiture de coing, cerise associées à des notes de bouquet garni : thym, laurier, cade sauvage. Sa bouche est suave, onctueuse sur des tanins très doux, soyeux associés à des arômes de liqueur de fraise et framboises sauvages avec du poivre blanc et du cachou.

La finesse des tanins alliée à la concentration nous laisse penser qu'une garde de 5 à 10 ans est tout à fait conseillée.