

Massif d'Uchaux **GARANÇE**

Vendanges : du 07 au 30 septembre
2020

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mise en bouteille : 17 juin 2020

Jour Fruit

Rendement : 27 hl/ha

Production : 27000 bouteilles

Culture

Pour exprimer toutes les particularités de notre terroir, et la typicité de notre Vignoble (45ha d'un seul tenant donc 30 hectares de vigne), nous conservons un équilibre écologique harmonieux en respectant les cycles naturels de la terre pour régénérer et renouveler en permanence la vie du sol. C'est la base de notre engagement en viticulture biologique et biodynamique.

Terroir

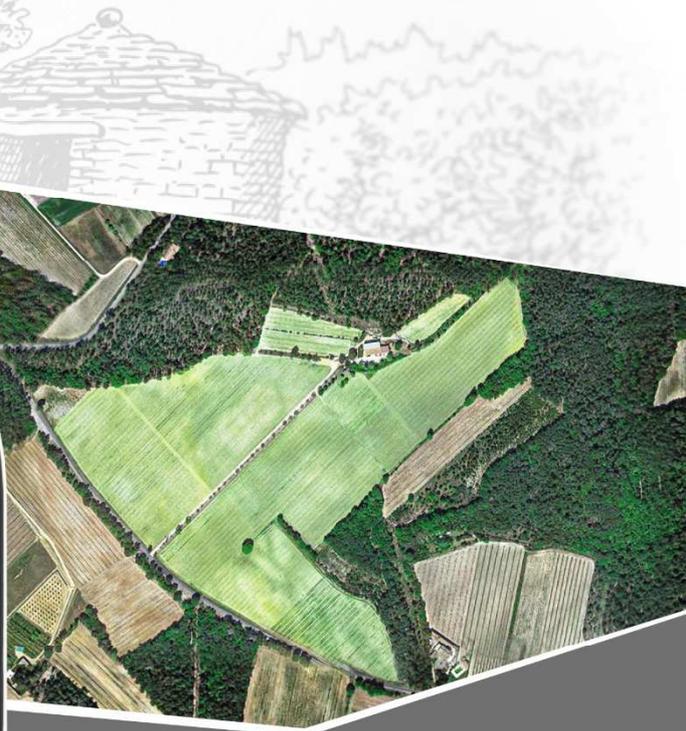
Le terroir de notre Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin.

Vinification / Elevage

Après un premier tri effectué à la parcelle par notre équipe de vendangeur, un deuxième tri est fait par notre personnel lors de la mise en cuve. Réception de la vendange par gravité, pour éviter toute trituration des raisins, éraflage partiel des Grenache, cuvaison de 2 à 3 semaines en cuve thermorégulée. Assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Elevage en cuve durant 12 mois.

Dégustation / accompagnement

La couleur est d'un rouge vif violacée. Le nez est complexe, laissant apparaître des notes de fruits frais et de réglisse. Epicé, la bouche est puissante ou l'on retrouve des notes de fruits mûrs, un bel équilibre une touche de minéralité apporte longueur et profondeur. Les tanins sont mûrs et racés, c'est un vin de garde qui accompagnera le petit gibier à plumes, l'agneau de pays, mais aussi un poisson grillé.



Climat 2020

Après un automne très pluvieux, avec des précipitations importantes sur les mois d'octobre et novembre 2019, qui a permis une recharge hydrique du sol importante, l'hiver a été doux et sec. Au printemps, en particulier sur les mois d'avril et mai, les précipitations se rapprochent de la normale. Suite à l'hiver très doux, les vignes du Domaine pointent le bout de leurs feuilles le 26 mars sensiblement à la même date qu'en 2019. Stimulé par les préparations biodynamiques bouse de corne et silice de corne et aussi par des mois d'avril et mai plus chauds que la normale, nos vignes croissent et s'allongent verticalement vers le ciel. La floraison commence le 18 mai avec 10 jours d'avance par rapport à 2019 et se termine le 26 mai toujours avec ces 10 jours d'avance. Les conditions météorologiques toujours cruciales à cette période ont permis une belle et complète floraison, très peu d'accident de fécondation et coulure à déplorer. Les mois d'été ont été chauds et secs, très peu de pluie durant cette période et des températures régulièrement >30°. Nos tisanes de plantes orties, achillée mille feuilles, camomilles, associées à notre bouse de corne ont fait merveilles pour permettre à nos vignes de supporter ces grosses chaleurs et d'éviter le stress hydrique. Les vendanges ont commencé le 26 août soit avec une dizaine de jours d'avance par rapport à 2019. L'hétérogénéité des maturités a nécessité une surveillance accrue pour l'élaboration d'un circuit optimal de récolte. L'état sanitaire est resté parfait durant la phase de maturité ce qui nous a permis d'échelonner la récolte jusqu'au 1er octobre. Porté par une belle acidité, c'est la fraîcheur qui caractérisera notre millésime 2020. Nos blancs sont frais, floraux plus que fruités, concentrés avec une petite pointe tanique qui apporte vivacité et longueur en fin de bouche. Nos rouges aussi sont sur la fraîcheur, avec de belles concentrations, fruités en bouche, les tanins sont harmonieux et très fondus.

