

Massif d'Uchaux **GARANÇE**

Vendanges : du 09 au 21 septembre 2019

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mise en bouteille : 25 juin 2020

Jour Fruit

Rendement : 22 hl/ha

Production : 20 200 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 2019

Un Millésime marqué par les éléments chaleur et lumière

Après les nombreuses pluies qui ont marqué le printemps 2018, le millésime 2019 entérine un retour à la normale de la pluviométrie printanière (96 mm contre 280 mm en 2018). Les pluies d'automne-hiver (460 mm) ont doté les sols de bonnes réserves en eau. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, marqués par des périodes de croissance active. Ensuite la saison a été très sèche (14 semaines sans pluie sur le Domaine du 13 juin au 25 septembre). Cette période a aussi été très chaude, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1er juin et le 15 septembre. Fin juin une semaine de canicule s'est installée sur la région, avec un maximum atteint le 28 juin 44,3°C. Face à ces excès climatiques, nous avons soutenu nos vignes par des pulvérisations régulières de tisane : ortie, achillée mille feuilles, camomille et surtout par des pulvérisations biodynamiques de bouse de corne. Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique, des rendements en progression par rapport à la moyenne de ces dernières années. A maturité les raisins présentaient un bel état sanitaire. Les vendanges ont commencé tôt le 5 septembre pour se finir le 26 septembre. Elles se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer des 2019 rouges très colorés et fruités onctueux et généreux. Les blancs sont amples, salins et tendus dotés de belles longueurs en bouche.