

Massif d'Uchaux **GARANÇE**

Vendanges : du 2 au 27 septembre 2023

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Mise en bouteille : 10 juillet 2024

Jour Fruit

Rendement : 20 hl/ha

Production : 13000 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 10 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 2023

Cette campagne 2023 nous laissera la sensation d'une année inédite. Tout d'abord marquée par de fortes précipitations de mi-octobre 2022 à début janvier 2023 qui ont permis aux nappes phréatiques de se recharger. Puis un hiver et un printemps très sec et doux sans aucune pluie significative pendant 5 mois de mi-janvier à mi-juin. Avec cette relative douceur la vigne commence à pointer les bouts de ses feuilles fin mars et de pousser tranquillement pour débiter sa floraison fin mai début juin, presque insensible à la sécheresse qui l'entoure. Les premières pluies arrivent enfin mi-juin ou nous comptabilisons 70 mm d'eau sur la semaine permettant d'éteindre la soif de nos vignes. Ensuite, nos tisanes de plantes ont de nouveau montré toutes leurs utilités durant l'été ensoleillé et très généreux en chaleur. Les températures extrêmement élevées de fin août ont permis une belle concentration des raisins sans aller jusqu'au confit, mais cette évaporation qualitative a réduit sensiblement nos rendements. Les vendanges ont débuté le 30 août sur le Domaine par nos Viognier, Roussanne puis quelques jours plus tard se sont nos Grenache blanc qui ont pris le chemin de la cave pour terminer par les Clairettes le 25 septembre. Nous avons commencé à récolter nos raisins rouges par les Syrah le 2 septembre, puis nous avons enchaîné par les Grenache, Carignan et fini le 29 septembre Par les Mourvèdre. Malgré les conditions climatiques sèches et chaudes du millésime, nous sommes agréablement surpris par le bel équilibre des mouts, concentration en sucre généreuse mais correcte, belle acidité et beau PH. Les fermentations se sont déroulées sans problèmes révélant tout le potentiel décelé dans les raisins et les jus. Les vins sont en élevage aujourd'hui ils présentent un joli nez frais et fruité : fraises, mures, cassis, réglisse des tanins bien fondus apportant une belle rondeur au vin et une finale douce aérienne et longue portée par une minéralité légèrement saline.