

VAL DE L'OURS

VAL DE L'OURS CLASSIQUE 2022

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terroir : Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité.

Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour des cépages plus couramment plantés dans le Bordelais tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot. Assemblés aux cépages méditerranéens, ils participent à la complexité de ce vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver correspondant à ce qui devient la normale, quelques passages en dessous de zéro avec des journées plutôt douces. Un épisode de gel après débourrement a causé quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été bien arrosés ce qui a permis un bon démarrage de la végétation.

La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les grosses chaleurs de juillet et août sans stress particulier. En résumé même si le cumul de pluviométrie n'est pas important, sa temporalité était parfaite.

Lors des vendanges, les conditions météorologiques ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins.

La récolte des parcelles qui entrent dans la composition du Val de l'Ours Classique a débuté le 23 septembre pour la Syrah et le ramassage des autres cépages s'est ensuite enchaîné pour se terminer le 6 octobre 2022 avec le Cabernet Sauvignon

Comme chaque année, Val de l'Ours Classique est un assemblage des vins du domaine avec des vins sélectionnés dans les meilleurs terroirs languedociens.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage.

Les durées de macération vont de 10 à 12 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur rouge éclatante aux reflets grenat.

Le nez frais et expressif offre des notes de cassis, d'épices douces, et une pointe chocolatée.

Chaque cépage apporte sa touche de gourmandise et de plaisir à ce vin qui s'ouvre sur une attaque pleine et gourmande suivie d'une farandole de saveurs d'été, on retrouve des notes de cerise, de mûre et de figue fraîche.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 29%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 18%, Alicante-henri-bouschet 14%, Grenache noir 4%, Marselan 3%, Mourvèdre 3%, Petit verdot 2%, Merlot 2%

pH : 3.74

Acidité totale : 2.97 g/l