

VAL DE L'OURS

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2024

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 et bien drainés sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour la syrah et le cabernet sauvignon, qui apporte une touche d'élégance bordelaise à cet assemblage.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2024 commence avec un fort déficit des réserves de la vigne. La croissance est faible en début de saison mais elle repart grâce à des pluies salvatrices fin avril. L'avancement phénologique est très hétérogène même au sein des parcelles. Début mai quelques millimètres de pluie tombent, le mois de juin est chaud, avec une croissance active. L'été 2024 n'est pas aussi chaud et sec que 2023 ce qui est une bonne nouvelle pour le développement végétatif des vignes et la maturation des raisins. Les vendanges des blancs et rosés ont lieu fin août, il faudra patienter 15 jours pour commencer mi-septembre les vendanges de rouges. Les maturités se sont faites désirer mais une fois atteintes la qualité des raisins est au rendez-vous.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage. Les durées de macération vont de 12 à 15 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

Belle robe couleur rubis.

Le nez révèle des arômes subtils de poivre vert, accompagnés de notes gourmandes de mûre et de fruits noirs.

En bouche, l'intensité de la cerise noire apporte une belle rondeur, tandis que la finale fraîche et fruitée évoque les caractéristiques du Cabernet-Sauvignon et de la Syrah, harmonieusement mêlées aux accents herbacés de la garrigue.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 70%, Syrah 30%

pH : 3,6