

VAL DE L'OURS

ROUGE CLASSIQUE 2019

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 : Le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc, des cépages qui participent à la complexité de l'assemblage.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Dans le Languedoc après un hiver doux et un printemps frais, les températures ont atteint fin juin un pic de chaleur généralisé au niveau régional, qui fut suivi d'un été chaud. Aussières a fort heureusement été épargné de la sécheresse et de la canicule grâce à son allié le vent ; et plus particulièrement celui du Sud-Est : « le marin » qui apporte l'humidité nécessaire au développement optimal de la plante. Enfin, une pluie tout début septembre a permis aux raisins d'atteindre les niveaux de maturité attendus.

Les Carignans, les Mourvèdres et les Grenaches ont bénéficié le plus de ces conditions et se révèlent, dans ce millésime, surprenants par leur fraîcheur et leur intensité aromatique.

■ 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

Ce millésime, très caractéristique de l'identité du Val de l'Ours classique, arbore une robe d'une belle intensité aux reflets de prune.

Le nez nous offre un profil riche et aromatique très marqué de l'empreinte méditerranéenne de nos terroirs : épices douces, réglisse, compotée de fruits de la garrigue telle que la figue, groseille, arboise ou encore amande.

En bouche, le vin révèle un bel équilibre et une belle harmonie.

Les tanins souples et élégants viennent enrober des arômes de cuisine méditerranéenne comme les piquillos farcis à la tapenade et de notes de thé fumé et de cigare.

Vin aux multiples facettes, le Val de l'Ours classique est un vin mosaïque qui peut être consommé dans une multitude d'occasions et être associé à une grande diversité de préparations culinaires.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 36%, Merlot 18%, Cabernet sauvignon 14%, Cabernet franc 12%, Mourvèdre 6%, Marselan 5%, Grenache noir 5%, Alicante-henri-bouschet 4%

pH : 3.51

Acidité totale : 3.05 g/l