

VAL DE L'OURS

MERLOT 2020

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

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce et a augmenté la menace des maladies cryptogamiques. L'été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une acidité suffisante.

Au fur et à mesure que nous avançons dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge profonde avec des reflets violets.

Au nez, l'expression variétale typique du Merlot languedocien est bien présente. Les notes de réglisse se marient aux fruits noirs et aux fruits rouges mûrs sous la forme de notes de confiture de fraise et de mûre, ainsi que de grenade et de cerise sauvage.

En bouche, le vin offre une belle complexité et prend immédiatement beaucoup d'amplitude, grâce à ses tanins ronds et fins. La finale, relativement longue, offre une palette aromatique encore élargie avec de la réglisse et des épices douces comme le clou de girofle. La richesse et la finesse de ce millésime laissent présager d'un bon potentiel d'évolution.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

pH : 3.71

Acidité totale : 3.08 g/l