

VAL DE L'OURS

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2023

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 printemps 2023 ressemble à celui de 2022 avec un mois d'avril particulièrement chaud et une pluviométrie hivernale et printanière très faible. La vigne a donc démarré en avance. Dès la mi-mai on observe des signes de stress hydrique qui impactent la croissance végétative de la vigne. Le stress hydrique augmente début août, alors que l'ensemble du domaine est à mi-véraison. Les Chardonnay et les Grenaches affichent une meilleure résistance. La deuxième partie du mois d'août est caniculaire, mais 15mm de pluie permettent de démarrer les vendanges le 25 août pour les cépages les plus précoces. Il pleut à nouveau 50 mm à la mi-septembre facilitant la fin des maturations des raisins. Les vignes qui ont beaucoup souffert cette année respirent un peu et les vendanges se poursuivent dans de bonnes conditions.

■ 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 rouge aux reflets violets.

Le nez délicat s'ouvre sur des notes de fruits noirs et rouges, parmi lesquels se distinguent la mûre et la griotte. La Syrah vient compléter ce joli bouquet d'une touche poivrée.

En bouche l'attaque est franche et se prolonge sur la fraîcheur de la garrigue. C'est un subtil mélange d'arômes caractéristiques du Cabernet-Sauvignon et de la Syrah.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

pH : 3,7

Acidité totale : 3,25 g/l