

VAL DE L'OURS

VAL DE L'OURS ROUGE CLASSIQUE 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 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

Le printemps 2023 ressemble fortement 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 et à la mi-mai on observe déjà des signes de stress hydrique qui impactent la croissance végétative. Début août, l'ensemble du domaine est à mi-véraison et le stress hydrique augmente avec une meilleure résistance des Chardonnay et des Grenache. La deuxième partie du mois d'août est caniculaire mais 15mm de pluie permettent de déclencher les vendanges le 25 août. Il pleut à nouveau 50 mm à la mi-septembre, ce qui facilite la fin des maturations des raisins et permet aux vignes qui ont beaucoup souffert cette année de respirer un peu. Les vendanges se déroulent 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 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

Robe d'une belle teinte rubis.

Le nez, généreux et frais, dévoile des arômes de framboise mêlés à des nuances d'épices douces.

En bouche, l'attaque douce et veloutée révèle une riche complexité aromatique, marquée par des notes gourmandes de fruits des bois et de garrigue.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 30%, Grenache noir 20%, Cabernet sauvignon 10%, Marselan 9%, Carignan 8%, Merlot 7%, Cabernet franc 6%, Mourvèdre 5%, Alicante-henri-bouschet 4%, Petit verdot 1%

pH : 3.68

Acidité totale : 3.21 g/l