

VAL DE L'OURS

MERLOT 2022

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

Après un hiver conforme à la normale, caractérisé par quelques passages en dessous de zéro et des journées relativement douces. Un épisode de gel post-débourrement a occasionné quelques dégâts. Les mois de mars et avril ont été marqués par des précipitations généreuses, favorisant le bon démarrage de la végétation et une réussite notable du plantier de mourvèdre. La pluie nous a laissé tranquille jusqu'à la fin du mois de juin ce qui nous a permis d'être assez serein au niveau sanitaire. Un bel orage fin juin a permis aux vignes de supporter les fortes chaleurs de juillet et août stress particulier. En résumé, même si le cumul de pluviométrie n'était pas important, sa temporalité était idéale.

Les conditions météorologiques lors des vendanges ont été globalement favorables : peu d'humidité, des températures de saison et un bon ensoleillement qui ont permis une bonne maturation des raisins. La récolte des parcelles pour Val de l'Ours Merlot a eu lieu les 26 et 27 septembre 2022.

■ 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

La robe est d'une belle couleur rubis sombre et profonde aux reflets grenat.

Le nez dévoile une palette de notes de fruits noirs, agrémentée d'une touche de réglisse, caractéristique des vins de Merlot du Languedoc. On distingue également des nuances de cerises sauvages, de cassis, de noyaux de fruits et de liqueur à base de fruits.

En bouche, les notes de réglisse persistent avec des accents poivrés, faisant place à des arômes de thé et de fenaison, entremêlés de notes mentholées et anisées.

La finale est marquée par une tonalité épicée rappelant le clou de girofle. Les tannins, encore jeunes et croquants, confèrent une belle rondeur en bouche, laissant présager un beau potentiel de richesse et de finesse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

pH : 3.65

Acidité totale : 2.97 g/l