

Vacqueyras

« Il était une fois... »



L'histoire : Les Grenaches centenaires ont traversé l'histoire, ont connu le phylloxera, et vécu un siècle entier. « Il était une fois... » nous met face à la ténacité de la vigne, à la force de la nature.

Cépages : 70 % Grenache noir - 15 % Mourvèdre - 15 % Syrah.

Terroir : sols sableux (Vacqueyras) et terrasses de graviers (Sarrians).

Âges des Vignes : Vacqueyras : 60 à 120 ans - Sarrians : 15 à 40 ans.

Superficie : 4 ha.

A la vigne : Agriculture biologique. Travail du sol, enherbement 1 rang sur deux, taille traditionnelle en gobelet et cordon de Royat. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Egrappage. Pas de levurage. Macération 18 à 20 jours. Remontages et pigeage. Elevage 6 mois en cuve béton.

Dégustation : Robe pourpre soutenu. Nez de fruits rouges : mûre, cassis, petites baies. C'est un vin de velours : la densité du fruit se marie aux tanins francs et délicats. Il trouve sa force dans l'équilibre : l'ensemble est soyeux, élégant et long.

Accords : magret de canard aux framboises, feuilles de vignes farcies, rôti de bœuf, viandes blanches, escalope de veau aux champignons, fromages.

Garde : 5 à 7 ans.

Distinctions :

2018 : médaille d'ARGENT au concours de Mâcon

2016 : médaille d'ARGENT au concours d'Orange – noté 91 par R. Parker

2015 : médaille d'OR au concours de Mâcon

2014 : médaille de BRONZE à Mâcon

2013 : médaille d'OR à Mâcon

2012 : noté 89 par Jeb Dunnuck (Parker) – 90-92 par Stephen Tanzer

2011 : noté « grande réussite du millésime 2011 » dans la RVF

Médaille d'ARGENT au concours de Mâcon

