



La Petite Sibérie 2008



Cépages

Grenache noir 96 % - Syrah 2 % - Mourvèdre 2 %



Culture & Terroirs

Parcelle unique de vieilles vignes (1ha 16a 16ca) sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Sur socle argilo-calcaire, coulée de schistes et mica-schistes rouge-noirâtre, à teneur en fer exceptionnelle. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest.



Vinifications

Recherche d'une maturité phénolique parfaite tout en conservant fraîcheur et fruit. Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux. Écoulage en barriques neuves (Saury). Élevage sur lies, sans soufre jusqu'à la fin des malolactiques. Ouillages réguliers avec un assemblage Mourvèdre/Syrah. Non filtré.



Dégustation et potentiel de garde

Nez puissant, très complexe, à dominante vanillée au premier nez, évolue très vite à l'aération et fascine par sa capacité à se présenter sous de nouveaux abords toutes les 5 ou 6 minutes. Dominante de fruit noir, confiture de mûre, cassis, tarte chaude aux myrtilles. Bouche d'une finesse incroyable, tannins suprêmement veloutés, vin exubérant et viril à la fois. Fraîcheur incroyable pour un vin aussi typé « sud ». Longueur tout simplement époustouflante. Vin « montant », nécessite du temps pour dévoiler toutes ses facettes. S'épanouira sur 15 ans au moins. En général, inoubliable...



On l'aime avec...

Sur un pigeon longuement reposé, tendre et soyeux; une tartine de grives; sur un filet de biche ou de chevreuil « grand veneur », un magret de canard au tamarin. Des plats de viandes « à texture », de l'aigre-doux, du sucré-salé, des épices mais pas de plats pimentés. Parfait sur un saint-nectaire fermier bien affiné et, plus généralement, sur les fromages crémeux à croûte lavée.