



Cuvée : C'est Beau Là-Haut

Appellation CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGURET

Couleur Rouge

Cépages 100% Grenache

Age des vignes En moyenne 55 ans

Surface 1 ha

Rendements 25 hl / ha

Durée d'élevage 12 à 18 mois, 100 % en cuve bois

Conditionnement cartons de 6 bouteilles

Le terroir

Dernière acquisition du Domaine en 2014. Ce vignoble se dresse sur le Mont-Bayon à 450 mètres d'altitude. Les vignes sont âgées d'une cinquantaine d'année, très bien implantées, les racines puisent en profondeur une force exceptionnelle sur ce sol composé d'éboulis calcaires anciens de gros calibre, de veines de quartz sur un lit d'argiles rouges. Terroir tout en contraste, solaire et frais, porteur d'équilibre et de minéralité où chacune de nos interventions est un défi à la nature.

Méthode de culture

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décauillonnage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La vinification et l'élevage

Vendanges manuelles, Récolte des Grenaches à une maturité optimale. Cuvaision en cuve béton d'environ 30 à 35 jours, levures indigènes, des remontages et délestages en début, puis une macération à chaud en fin, avec très peu de pompages. L'élevage se fait en cuve de chêne français récente pendant 12 mois sans soutirage. La fermentation malolactique se fait en fût. Peu d'interventions pour conserver au maximum la finesse et la fraîcheur obtenue en début.

Commentaires

« C'est beau là-haut ». La première impression est lunaire !! Nous sommes ici aux limites du grenache. Il se dit souvent *qu'un cépage se dévoile toujours mieux dans sa limite septentrionale*. Cette cuvée l'atteste en lui conférant un caractère atypique. Très coloré, très structuré, ce grenache n'a pas besoin de cépage améliorateur. Il est exubérant, puissant et chaleureux. Il puise son équilibre dans la minéralité très angulaire des calcaires et des quartz. Ce vin de vieilles vignes est racé et bâti pour la garde.