

Origine 2013

Appellation : AOC Vacqueyras

Couleur : Rouge

Millésime : 2013

Cépages : 65% Grenache, 25% Syrah, 5% Carignan, 5% Cinsault

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Teneur en alcool : 13,5%

Volume de production : 25,5 hl, soit 3400 bouteilles

pH : 3.5

Sucre résiduel : Moins de 1 g/l

Première cuvée du domaine, ce vin est issu de 100% de vieilles vignes de 65 ans, présentes sur le domaine lors de l'achat de la propriété cette même année. Ce millésime a une signification particulière à nos yeux. En effet, il représente la concrétisation et le début d'un rêve que notre équipe partageait depuis de nombreuses années.

Terroir : Les vignes sont situées sur les terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. La terre y est argilo-calcaire, recouverte de galets roulés. Les rangs sont labourés en surface, pour éviter que les sols très argileux se compactent trop.

A la vigne : Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis l'acquisition du domaine. Nous travaillons aussi à la mise en place de méthodes d'entretien et de culture biodynamiques, et espérons faire évoluer ces pratiques au fil des ans, pour en faire notre méthode de conduite à part entière. Cette cuvée provient de vieilles vignes d'environ 65 ans, exclusivement plantées en gobelets. Avec de très faibles rendements, les vendanges sont faites exclusivement à la main, dans des cagettes, pour éviter l'écrasement des baies et donc leur oxydation.

Vinification : Les grappes ont été éraflées, puis encuvées par gravité. Nous avons procédé à une pré-macération à froid pendant 48h à 72h. La fermentation débute naturellement sans ajouts de levures ou d'enzymes. Les cuves sont délestées 3 à 4 fois en début de fermentation, puis pigées manuellement tous les jours pendant 1 semaine à 10 jours. La macération dure ensuite encore 3 semaines, avec des remontages réguliers. Ces vins sont travaillés au minimum pour garder tout les arômes originaux du fruit et du millésime.

Dégustation : D'une fraîcheur surprenante pour son âge, ce vin aurait à s'y méprendre des airs de cru septentrional. Cela est certainement dû à la Syrah, assemblée au Cinsault et au Carignan, qui apportent beaucoup de vivacité, avec des arômes de groseilles et de fraises, ainsi que d'agréables notes de violettes et de roses. Après ouverture, quelques signes de maturité apparaissent, et le vin se dévoile généreusement.

Accords mets & vins : Cette cuvée se déguste idéalement lors de soirées d'été, accompagnée de cuisine méditerranéenne : antipasti, moussaka, assiette italienne, pizzas au feu de bois, grillades, salades composées, magret de canard au fruits rouges.

Conseil de service : Ce vin est à décanter pour qu'il révèle tout son potentiel, idéalement 2 heures avant le service. Température de service idéale entre 18°C en été et 20°C en hiver.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

VACQUEYRAS

