

AOP : Vacqueyras

Millésime : 2024

Cépages : Grenache - Mourvèdre - Syrah

Teneur en Alcool : 13.5 %vol

Nombre de cols : 10 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

RE.NÉ.SENS

Dans les vignes

Nos vignes s'épanouissent sur le plateau des Garrigues de Vacqueyras, sur des terrasses alluvionnaires de l'Ouvèze. Ce terroir argilo-calcaire, couvert de galets roulés, est enrichi par une singularité : l'Étang des Garrigues, au cœur même de notre domaine. Il façonne notre climat et donne au vin une identité propre.

Depuis 2013, nous cultivons nos vignes en bio. Un choix guidé par le bon sens : préserver la vie des sols, travailler sans pesticides ni désherbants, chercher l'équilibre plutôt que le contrôle.

Re.né.sens est né de jeunes vignes plantées en 2014, conduites en palissage, sur ce terroir vivant et cohérent.

Dans le chai

La vendange, partiellement éraflée, est encuvée par gravité en cuves béton après une macération à froid de 48 à 72 heures. La fermentation, menée avec les levures indigènes, se fait sans ajout.

Pour préserver la couleur fragile du millésime 2023, nous pratiquons des remontages légers et 3 à 4 délestages en début de fermentation. Les pigeages manuels durent 7 à 10 jours, assurant une extraction douce.

Cette approche respecte le fruit et l'équilibre du millésime.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Côte de boeuf rôtie au thym et ail - Cassoulet traditionnel - Magret de canard sauce aux fruits rouges

Conseil de service : Ce vin est à servir idéalement entre 18 et 20 °C.

Ouvrir la bouteille quelques minutes avant le repas.

Notre avis

Date de début : le 30 août 2024

Date de fin : le 22 septembre 2024

Une pluviométrie généreuse au printemps.

L'avance des maturités reste proche de celle de 2023, avec un léger décalage de 2 à 3 jours.

pH plutôt élevés : la clé a été la précision de la date de vendange.

Au final, un millésime frais et équilibré.

