Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2016

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU
Millésime: 2016
Appellation: IGP Haute Vallée de l'Aude
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Salsous
RVF: 14/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GARRABOU

Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2016 :

La Revue du Vin de France (n°918, février 2018) : 14/20. *Un vin généreux, très confiture de fraise, épicé et confit, possédant une réelle profondeur aromatique malgré ses tonalités surmûres.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Jolie découverte ! Un nez fin, précis, noyau, griotte, fleurs blanches, bouche souple, charnue, aromatique, vive et fraîche. Facile à boire, typé, équilibré. Boire avant 2022.*

Guide Hachette des Vins 2019 : *. *Parcelle exposée au Nord-Ouest à une altitude assez élevée, le Salsous a engendré une cuvée de pinot noir qui aurait presque un accent bourguignon. Quel meilleur cépage pour valoriser ce terroir aux caractères climatique septentrionaux en pleine*

zone méditerranéenne? Frédéric Garrabou, dont la Bourgogne est la région d'adoption, a parfaitement réussi ce mariage Nord-Sud dans ce vin rouge fin, souple, frais et élégant, aux arômes de fraise, de cassis et de cerise.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Haute Vallée de l'Aude (une micro-IGP qui se distingue de l'IGP "pays d'Oc" par un terroir plus en altitude et plus argilo-calcaire, d'où des similitudes avec la bourgogne et la présence de pinot noir)

Cuvée : Le Salsous

Cépage : 100% pinot noir

Terroir : Parcelle unique "Le Salsous", exposée Nord-Ouest en altitude (milieu de coteau) sur des terres argilo-calcaires comparables à la bourgogne, d'où le choix du cépage pinot noir (un cépage qui est très exigeant, et qui ne supporte pas la sur-maturité). C'est un terroir complexe, frais, avec une bonne capacité de rétention en eau afin d'avoir une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

Mode cultural : Culture raisonnée s'inspirant de la viticulture biologique. Priorité à l'observation, à la prophylaxie (favoriser toutes les méthodes culturales afin de maintenir un climat défavorable à l'installation des maladies). Taille Guyot simple, épamprage manuel, ébourgeonnage, 1er rognage le plus tard possible, léger effeuillage… Travail du sol total. Zéro herbicides.

Vinification : Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification fortement inspirée des pratiques bourguignonnes. Encuvage en vendanges entières sous atmosphère inerte (inspiration bourguignonne). Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec pigeages journaliers. Température de fermentation comprise entre 25 et 32°C. Macération post-fermentaire de 3 semaines avec pigeages journaliers pilotés par la dégustation. Pressurage et entonnage des vins après un léger soutirage. Fermentation malolactique en barriques de 500 litres. Elevage 9 mois sur lies totales et bâtonnage régulier. 12,7%Vol.

Dégustation : Couleur rouge cerise avec des reflets violacés. Le nez est intense, complexe caractérisé par la griotte, les épices, une légère note boisée et beaucoup de fruit. L'attaque en bouche est droite, nette et riche. On retrouve ce caractère complexe, légèrement fumé avec un côté cerise acidulée. Le milieu de bouche est plein, intense avec des tanins fermes mais déjà bien enrobés. La finale est longue et complexe.

Description brève du produit :

Premier millésime de cette jolie cuvée 100% pinot noir "sudiste mais bien frais", dont seulement

3000 bouteilles ont été produites. Très belle trouvaille !