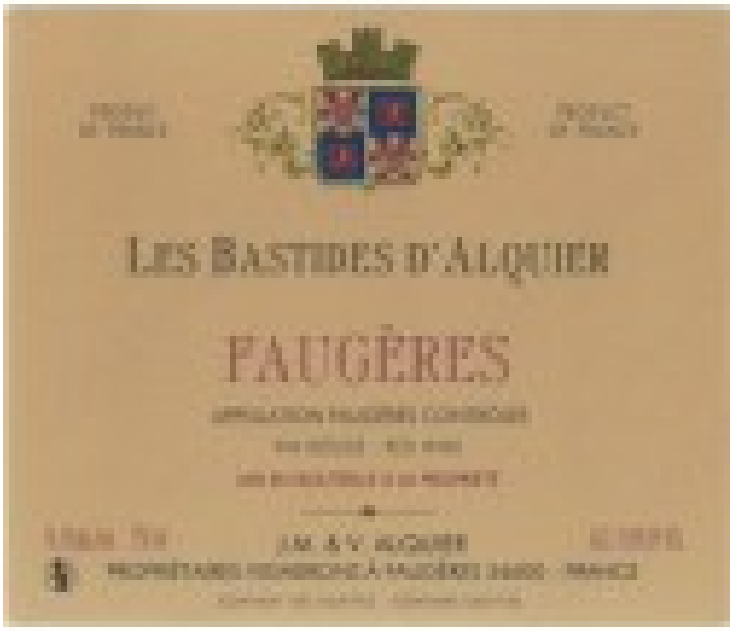
Domaine Bardi d'Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

195,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): J-M. ALQUIER (Bardi d'Alquier)
Millésime: 2017
Appellation: Faugères
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Bastides
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. ALQUIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Michel Alquier Faugères "Les Bastides" rouge 2017

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles du Languedoc, n°645, oct 2020) : 93/100. *Idéal pour les amateurs de syrah boostée par le caractère fumé du schiste, ce 2017 se montre encore anguleux et sanguin. Des parfums de poivre, de ciste et de cannelle pour ce vin voué à la garde. c'est aussi ce millésime qui a vu le rachat du domaine et de ce très beau patrimoine de vieilles vignes par Sophie et Thibaud Bardi de Fourtou à Jean-Michel Alquier.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2017 : *A Faugères en 2017, le climat a été très représentatif du climat méditerranéen classique. L'été a été chaud et sec, l'automne et l'hiver doux. La particularité a été sans doute le printemps avec deux fois plus d'ensoleillement que*

d'habitude et beaucoup de vent. La Tramontane a permis d'entretenir un état sanitaire très sain. Petit bémol sur la pluviométrie assez faible cette année là.
Il en résulte une récolte vendangée plus précoce pour garder l'acidité de notre terroir (schiste). La chaleur ayant influencé la richesse en polyphénols, c'est un raisin riche en couleur et particulièrement aromatique. Pas de canicule donc une maturation tout en douceur. Notre vignoble en côteaux exposé Nord et en altitude (350m) permet des récoltes certes peu abondantes mais riches en arômes. Je me souviens aussi de nombreuses brumes matinales qui rafraichissent la vigne et l'homme ! Et pour finir, il faut savoir que l'ensemble du vignoble 20 ha dont 12ha de vignes est donc constitué d'une véritable ceinture de forêts de chênes verts et blancs, de garrigues (thym, romarin, laurier, ciste…) ceci servant efficacement d'abri et de réserve d'eau.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le vignoble *:* le vignoble planté à 340 mètres d'altitude au-dessus de la mer Méditerranée, est abrité au Nord par 5 ha de bois de chênes verts, mais il est venté par la tramontane à l'Ouest. Des coteaux exposés Sud-Est, on peut apercevoir au soleil levant la montagne de Sète, au sud le Mont Saint Loup du Cap d'Agde et enfin à l'Ouest le Mont Canigou souvent enneigé. Cette situation peu commune reste un site très particulier. La campagne belle et sauvage, aux nombreuses variétés de fleurs et de plantes des garrigues ravit l'oeil au printemps et enivre les sens en été de ces multiples odeurs. Thym, Lauriers, Menthe sauvage, extraordinaires genêts odorants.

Encépagement : 80% Syrah, 20% Grenache noir. Le cépage qui domine les assemblages est la syrah. Remarquablement aromatique sur nos schistes, structurée colorée aux notes souvent animales. Le grenache noir apportera la finesse et l'élégance, le faible pourcentage de mourvèdre la complexité.

Sols : Schistes gris, hauts de coteaux.

Age des vignes : 67 ans, culture raisonnée, mise en bouteille au Domaine sans filtration.

Garde : entre 8 et 20 ans.

Accompagnement : bécasses et perdreaux sauvages en cocotte et au lard.

Description brève du produit :

93/100 RVF. La meilleure cuvée de Jean-Michel Alquier... très syrah... bâtie pour la garde !

Attendre quelques années pour déguster cette cuvée prestigieuse de celui qui est pour nous le meilleur vigneron de son appellation.