

Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2020



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU

Millésime: 2020

Appellation: IGP Haute Vallée de l'Aude

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Salsous

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Le millésime précédent (2019, épuisé) était "coup de coeur" et 3*/3 ("vin exceptionnel") au guide Hachette 2022 ! Le 2020 est peut-être encore meilleur. Très jolie cuvée 100% pinot noir "sudiste mais bien frais", vinifiée "à la bourguignonne" dans des fûts originaires de Bourgogne. Quelques milliers de bouteilles produites seulement. Très belle trouvaille en conversion bio ! Attention, ce millésime est tout jeune et nous conseillons d'attendre un peu, si possible 2022, avant de déboucher votre première bouteille.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2020

Jancis Robinson (Incontournable critique britannique) : **16/20**. *Juicy red-plum and dark-cherry fruits, the tannins a little dusty, like the tea-leaf dust left at the bottom of the canister, and the fine, fine notes in the jars that held the vanilla pods, the star anise, the allspice berries. Gentle but with a touch of black-olive bitterness and sweet orange tang.*

Guide Hachette 2022 à propos du 2019 : 3*/3 (vin exceptionnel) et "coup de coeur".

Le vigneron : Fils et petit-fils de coopérateurs, Frédéric Garrabou a repris l'exploitation familiale en 2014. Avant de s'installer sur ces terres fraîches de la haute vallée de l'Aude, dans l'aire du limoux, cet oenologue formé à Bordeaux a travaillé 10 ans dans des vignobles qui comptent de l'ancien et du nouveau monde, notamment en Bourgogne (aux domaines A.-F. Gros et Chanson), en Australie, en Californie (Napa Valley) et en Nouvelle-Zélande. Il a engagé la conversion bio de ses 22 ha de vignes.

L'avis du Guide Hachette des Vins : des sols calcaires, une exposition nord, un peu l'altitude, voilà des conditions propices à l'épanouissement d'un grand pinot noir du Sud. Derrière les notes fumées subtiles d'un élevage en barrique percent les nuances de cerise et d'épices douces du cépage. Après une attaque confortable, la bouche se développe sans accroc, déroulant sa belle chair ourlée de tanins de grande classe et pétrie d'un fruité distingué où pointent le sous-bois et la réglisse. Un vin élégant, tactile, soyeux, qui pinote franchement. Les amateurs de Bourgogne apprécieront, les autres aussi.

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 : Viticulture biologique (label CAB "Conversion en Agriculture 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.

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.