



Sylvain BAUMANN
3, rue Neuve
11200 BIZANET
Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

GARDIOLE 2008

« Année chaude et sèche »

VdP de l' Aude Rouge
CARIGNAN - GRENACHE

Terroir & Cépages :

3 parcelles sur 3 terroirs différents ; surface totale : 1.50 hectares

- GRENACHE NOIR d'env. 40 ans sur terroir sablo argileux exposé Sud / Sud-est
- CARIGNAN NOIR 55 ANS sur un coteau sablo limoneux avec dalles calcaires plus ou moins affleurantes. 30% de cette parcelle est sur un terroir plus profond.
Rendements : 10 à 40 hl/ha.

Vignoble et millésime:

L'essentiel des tâches s'effectue de façon manuelle (traitement, récolte, pressurage)

Cela permet un « raisonnement à la souche » : ébourgeonnage sévère en adéquation avec le sol et le potentiel de chaque pied de vigne ; effeuillage et vendanges en vert garantissent un bon état sanitaire ; Les traitements sont effectués avec une machine à dos pour un meilleur positionnement des produits permettant une diminution des doses de 75 %.

L'année 2008 a été particulièrement sèche (les très faibles pluies durant l'hiver n'ont pas rechargé les nappes phréatiques particulièrement basses) et chaude, surtout en juillet. Les raisins, très sains (pression des maladies moyennes) ont assez bien résistés à ces conditions. Seul les bords de parcelles à coté de la pinède ont souffert excessivement, entraînant des blocages de maturité. Cette vendange a bien entendu été écartée pour ne pas modifier l'équilibre général du vin. Le volume de récolte reste sensiblement le même qu'en 2007, et cela grâce à une belle sortie sur les Carignan qui a compensé un poids de grappe inférieur (à cause de la sécheresse).

Récolte & Vinification :

Récolte manuelle, grappes entières, en cagettes : pas de foulage, pas d'égrappage, encuvage direct pour une macération carbonique stricte. L'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. Le pressurage est effectué grâce à un vieux pressoir manuel à cage en bois, une seule pressée sans rebèche.

Deux soutirages permettent d'épurer le vin qui ne subit ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille. Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement.

Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

ASSEMBLAGE DE 95 % de CARIGNAN et 5 % de GRENACHE.

Couleur rouge sombre, soutenue, concentrée avec des reflets violets profonds

Au nez : notes persistantes de fruits mûrs, de garrigues, et d'épices

En bouche : Attaque franche, souple, veloutée

Milieu de bouche concentré, dominé par des arômes de fruits compotés, belle ampleur

Finale complexe alliant garigues et fruits confits, bonne persistance sur le fruit et non sur le tanin.

Ce vin accompagnera parfaitement la cuisine du sud, idéal avec des tapas, charcuterie, paella, ...

Il peut aussi être servi avec une cuisine plus traditionnelle, plats cuisinés, en sauces,...

Tarifs : 5 euros TTC Départ Propriété