



Sylvain BAUMANN
3, rue Neuve
11200 BIZANET
Tél : +33 (0)6.14.47.73.66
Sylvain.baumann@gardirole.fr

GARDIOLE

2010
CARIGNAN - GRENACHE

IGP Hauterive Rouge

~ ~ ~ ~

**Vin puissant et aromatique
issu de raisins
en conversion vers l'agriculture biologique**

Terroir & Cépages :

3 parcelles sur 3 terroirs différents ; surface totale : 1,20 hectares

- GRENACHE NOIR 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 :

Le Carignan est conduit de façon ancestrale (taille en gobelet haut et large,...). En ce qui concerne le Grenache noir, il s'agit de la 1^{ère} parcelle que j'ai replantée. La densité de plantation y est très élevée (10000 pieds par hectare) ce qui est exceptionnel pour la région Languedoc Roussillon. Les labours sont réalisés à l'aide d'un petit chenillard permettant de beaucoup moins tasser les sols qu'avec un tracteur à roue.

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 %.

Le cahier des charges de la culture biologique est scrupuleusement appliqué (Certification par Ecocert France). Dans un souci d'une démarche encore plus respectueuse de l'environnement, je n'ai pas employé de sulfate de cuivre.

L'année 2010 a été particulièrement sèche (les très faibles pluies durant l'hiver n'ont pas rechargé les nappes phréatiques particulièrement basses) et chaude, surtout la deuxième partie d'août. Les raisins, très sains ont assez bien résisté à ces conditions. Le volume de récolte est plus faible que les années précédentes.

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 rebêche.

L'assemblage est réalisé à l'encuvage, à raison de 70 % de carignan et 30 % de grenache noir.

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.

Cette cuvée représente 3500 bouteilles

Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

ASSEMBLAGE DE 70 % de CARIGNAN et 30 % de GRENACHE.

Couleur : rouge sombre, soutenue, concentrée avec des reflets grenat profonds

Au nez : il est franc avec des notes persistantes de fruits rouges mûrs, tels le cassis et la framboise, en deuxième nez on retrouve un côté épicé, voire de garrigue

En bouche : Attaque franche, souple, veloutée

Milieu de bouche rond, souple dominé par des arômes de fruits rouges bien mûrs, belle ampleur

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

Ce vin souple et aromatique accompagnera parfaitement la cuisine estivale, idéal avec des tapas, charcuterie, paella, fromages ; c'est un vin plaisir par excellence et peut être servi légèrement frais (12/ 16 °C)...

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