



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

GARDIOLE

2010
Grenache - Syrah

IGP Hauterive Rouge

~~~~~

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

---

## Terroir & Cépages :

- GRENACHE NOIR sur terroir sablo argileux exposé Sud / Sud-est. Cépage typique du bassin méditerranéen.
- SYRAH sur un terroir argilo-calcaire assez profond. Ce cépage, originaire de la vallée du Rhône nord, s'acclimate bien à la région si toutefois on le réserve à des sols bien pourvus en eau (argileux). Il est précoce, et assez peu productif avec une forte sensibilité à la sécheresse.

## 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 ; palissage et enroulages fréquents sur les syrah 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 d'environ 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. Les raisins, très sains, ont assez bien résistés à ces conditions climatiques, surtout le grenache, plus résistant.

## Récolte & Vinification :

Récolte manuelle, grappes entières, en cagettes ; pas de foulage, pas d'égrappage, encuvage direct pour une macération carbonique stricte. Puis 3 jours avant le décuvage j'ai effectué 3 pigeages au pied afin d'extraire un peu plus de puissance.

L'assemblage est réalisé à l'encuvage, à raison de 50% de syrah et 50 % de grenache noir.

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.

Fermentation malolactique et élevage en barriques de 1 et 2 vins. Le soutirage et relogage en cuve courant avril permettent de clarifier naturellement le vin avant la mise en bouteille.

Vue que ce vin n'a subi ni collage, ni filtration, il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement  
Cette cuvée représente 4000 bouteilles.

## Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

ASSEMBLAGE de 50% grenache noir et 50 % syrah

**Couleur :** rouge sombre, profonde, avec des reflets violets-rouges profonds

**Au nez :** complexe, mélangeant les notes de fruits mûrs et d'épices et la douceur vanillée du bois.

**En bouche :** Attaque franche, souple, veloutée

Milieu de bouche concentré, dominé par des arômes de fruits frais, belle ampleur. Le bois, discret, apporte ici une touche élégante, finement beurré.

Finale complexe alliant fruits mûrs et notes vanillées, bonne persistance sur le fruit et non sur le tanin.

Ce vin accompagnera parfaitement la cuisine simple, de tous les jours. Il peut aussi être servi avec de la charcuterie, fromages et grillades. Servit légèrement frais, il sera l'allié idéal de vos barbecues.