



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

GARDIOLE

**Syrah
2010**

IGP Hauterive Rouge

~~~~~

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

---

## Terroir & Cépage :

SYRAH sur un terroir argilo-calcaire moyennement 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 ces 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 ; foulage, pas d'égrappage, encuvage direct pour une macération traditionnelle. 2 pigeages quotidien (au pied) afin d'extraire progressivement la puissance.

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. Un seul soutirage, en novembre, 10 jours avant la mise en bouteille. Celui-ci permet de clarifier naturellement le vin.

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 2000 bouteilles.

## Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

**Couleur :** rouge sombre, profonde, avec des reflets violets-noirs intenses.

**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 mûrs, belle ampleur. Le bois, présent mais pas dominant), apporte ici une touche élégante, finement beurré.

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

Ce vin accompagnera parfaitement la cuisine traditionnelle, mais aussi plus exotique.