



Sylvain BAUMANN

3, rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

Sylvain.baumann@gardiole.fr

Gardiole

2011

100 % CARIGNAN

~~~~~

**Vin riche, puissant et aromatique**

### **Terroir & Cépage :**

Vin issu exclusivement de CARIGNAN NOIR de 55 ANS sur un coteau sablo limoneux avec dalles calcaires affleurantes. La parcelle est divisée en 3 parties séparées par des murs en pierres sèches. Seuls les pieds situés dans le terroir le plus maigre sont récoltés pour cette cuvée.

Le Carignan noir est le cépage languedocien traditionnel par excellence. Sensible aux maladies il est souvent décrié car il donne des vins simples et communs lorsqu'on ne lui prête pas toute l'attention qu'il mérite. C'est pour ces raisons que de moins en moins de viticulteurs le cultive, surtout cépage pur.

### **Vignoble et millésime:**

Mon Carignan est conduit de façon ancestrale (taille en gobelet haut et large,...). L'essentiel des tâches s'effectue de façon manuelle (traitement, récolte,...). Cela permet un « raisonnement à la souche ».

Je réalise un ébourgeonnage sévère en adéquation avec le sol et le potentiel de chaque pied de vigne, puis vient le temps de l'effeuillage et des vendanges en vert. Ces opérations garantissent un bon état sanitaire et active la maturité. 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 cette année. L'année 2011 a été sèche (les pluies durant l'hiver ont tout de même bien 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 rendement des Carignan rentrant dans cette cuvée est de 15 hectolitres par hectare.

### **Récolte & Vinification :**

Récolte manuelle, grappes entières, en cagettes : foulage à l'encuvage sans dégrappage. L'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. La richesse du jus, ainsi que la date tardive de récolte (10 octobre) n'ont pas permis aux levures d'achever la fermentation alcoolique avant l'arrivée du froid dans la cave début décembre. Les levures indigènes ont achevé leur travail les 3 premières semaines de juin (au réchauffement naturel de la cave)

La fermentation malolactique est réalisée en cuve inox. Le reste de l'élevage se fait en barriques ayant déjà vu 1 ou 2 vins afin de privilégier le côté cépage, et l'authenticité du produit.

Aucun soutirage pour ce vin, même après la fin de la fermentation afin de laisser un maximum de lies pour le stabiliser. Elevage sans soufre. Mise en bouteille sans collage, ni filtration, juste un léger sulfitage.

Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement. Cette cuvée représente 1000 bouteilles.

### **Notes de dégustation et conseils du Sommelier :**

**Préférable d'ouvrir la bouteille (ou la carafier) 2 heures avant de servir, afin d'aérer le vin et de la décarboniquer un peu.**

**Couleur :** noire, sombre, soutenue, concentrée avec des reflets violet profonds

**Au nez :** il est puissant, caractéristique avec des notes persistantes de mûres, d'épices. En deuxième nez on retrouve des arômes de garrigue voire de miel.

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

Milieu de bouche rond, puissant dominé par des arômes de fruits et de fleurs (violette), belle ampleur

Finale complexe alliant minéralité et fruits bien mûrs, légèrement grillé bonne persistance sur le fruit et

non sur le tannin.

Ce vin puissant et aromatique accompagnera parfaitement la cuisine languedocienne, idéal avec des tapas, charcuterie, paella, fromages ; c'est un vin chaleureux et complexe. Jeune, il est préférable de l'aérer un peu avant de le servir. S'accommode bien d'être dégusté entre 16 et 20 °C.