



Yann Rudent

16, rue corneille

11100 Narbonne

Tél : +33 (0)6.30.26.05.42

lebiodeyann@gmail.fr

Propose :

Le vin de Sylvain (Baumann)

Gardiolo

Cuvée L'Aude à la bouche Slow Food

Carignan Noir 2012

Vin de France Rouge

Gamme « Expression » : vins authentiques, puissants dont l'élevage est en barriques

Cépages : « L'Aude à la bouche », 100% Carignan Noir cultivé sur la commune de Bizanet (11)

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.

Rendements : 18 hl/ha.

A la vigne :

Cette cuvée spéciale a été réalisée en partenariat avec Slow Food Narbonne (Association « L'Aude à la bouche ») qui défend les valeurs du « Bon, Propre et Juste ».

Tout au long du cycle de la vigne, j'ai accueilli les curieux adhérents pour leur montrer les "gestes du vigneron".

En pratique ce sont quatre journées "portes ouvertes" où j'ai été accompagné et aidé dans mon travail, le tout dans la joie et la bonne humeur. De grand moment d'échange et de convivialité. Le résultat est franchement à la hauteur.

Le cahier des charges de la culture biologique est scrupuleusement appliqué (Certification par Ecocert France).

A la cave :

Journée du 7 Octobre : au programme récolte manuelle, grappes entières, en cagettes : foulage à l'encuvage sans d'égrappage. Comme sur tout mes vins, l'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. La fermentation malolactique est réalisée en cuve inox. Le reste de l'élevage se fait en barriques (durant 12 mois) ayant déjà vu 2 ou 3 vins afin de privilégier le côté cépage, et l'authenticité du produit.

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 « L'Aude à la Bouche » suivie par Slow Food Narbonne représente 1500 bouteilles.

Dans le verre :

Préférable d'ouvrir la bouteille (ou la carafes) 2 heures avant de servir,

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

Au nez : concentration importante, fruits mélange d'épices. Légèrement boisé.

En bouche : Attaque puissante, franche, restant souple

Milieu de bouche rond, puissant

Finale complexe, mélange de fruits de notes vanillés. Très peu d'astringence prouve de l'excellente maturité du raisin.

Cette cuvée spéciale accompagnera parfaitement la cuisine traditionnelle de terroir. 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.

« L'Aude à la bouche » pour une autre approche du vin et le respect de valeurs !