



Sylvain BAUMANN

3, rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

Sylvain.baumann@gardiole.fr

GARDIOLE 2012

SYRAH

Vin de France
100 % syrah

Terroir & Cépage :

Terroir argilo calcaire assez profond sur la commune de Bizanet .

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.

J'exploite 0.42 hectares de ce cépage.

Les vignes sont jeunes et plantées à forte densité (9000 pieds/ ha), fait très rare dans le Languedoc.

Cette sélection « **100% syrah 2012** » représente 2400 bouteilles.

Vignoble et millésime:

L'essentiel des tâches s'effectue de façon manuelle (traitement, récolte, pressurage)

La densité importante de cette parcelle me permet « de demander moins à chaque pied afin qu'il donne meilleur ». Ce soit pourra se vérifier (je l'espère) au fil du vieillissement de cette parcelle. Ce n'est aujourd'hui que sa première récolte.

L'année 2012 a été légèrement moins sèche que les années précédentes. Les raisins, très sains, ont pu arriver à une complète maturité.

Récolte & Vinification :

récolte manuelle en cagettes, foulage, pas d'égrappage, encuvage en cuve inox, macération traditionnelle de 2 semaines avec pigeages au pied assez fréquents (2 fois par jours les 2 premières semaines, puis 1 fois tous les 2 jours par la suite)

L'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. Le pressurage est effectué grâce à pressoir horizontal classique, une seule pressée sans rebèche.

Fermentation malolactique et élevage en barriques de 2 vins. L'élevage a duré 7 mois.

Ce vin n'a subi ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement.

Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

ASSEMBLAGE DE 100% syrah

Couleur : rouge sombre, soutenue, concentrée avec des reflets noirs.

Au nez : notes persistantes de fruits rouges, d'épices et de garrigues.

En bouche : Attaque franche, souple, sur le fruit

Milieu de bouche assez concentré mais pas trop, dominé par des arômes de fruits frais, belle ampleur. Le bois apporte ici un élégant vanillé. L'élevage court permet de conserver le fruit naturel du vin

Finale complexe sur le fruit et non sur le tanin.

Ce vin accompagnera parfaitement la cuisine du sud. Il peut aussi être servi avec une cuisine plus traditionnelle, plats cuisinés, en sauces

Vin Biologique conforme à la nouvelle réglementation européenne certifiée par Ecocert France.

Pour information ce vin ne contient que 35 mg de soufre par litre (norme bio à 100mg/L)