



Sylvain BAUMANN

3, rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

Sylvain.baumann@gardirole.fr

Gardirole

Sans pour Sens

Vin de France Rouge

*Raisins bio, fermentation naturelle,
c'est tout !!!*

Cépages :

« **Sans pour sens** », Assemblage de Carignan Noir et de Grenache Noir cultivé sur la commune de Bizanet (11)
Rendements : 30 hl/ha.

A la vigne:

L'objectif étant d'élaborer une cuvée sans ajout à la cave, il est logique que le travail à la vigne aille dans le même sens.

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 ; effeuillage et vendanges en vert garantissent un bon état sanitaire ; Les traitements sont effectués avec une machine à dos pour un meilleur positionnement et pour une diminution des doses de 75 %. Pas d'utilisation de sulfate de cuivre sur cette parcelle en 2012.

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

A la cave :

Récolte manuelle, grappes entières, en cagettes : foulage rapide, pas d'égrappage, encuvage direct pour une macération traditionnelle de 14 jours. L'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. Soutirage et élevage (une partie en cuve, l'autre dans une barrique). Assemblage des 2 lots d'élevage 15 mois après. Conservation en cuve inox en attente de la mise.

La mise en bouteille se fait par petit lot afin de maîtriser au mieux le devenir de cette cuvée.

Tout au long de l'élaboration de cette cuvée, il n'y a eu aucun ajout de sulfites.

Dans le verre :

Le vin est vivant, sans ajout de conservateur (sulfites) [son évolution est donc moins prévisible].
Chaque bouteille peut évoluer différemment. Les conditions de stockage sont donc primordiales.

Je préconise de boire cette cuvée dans un délais relativement court, mais elle peut (dans de bonnes conditions) tenir la garde sans soucis

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

Au nez : Concentration importante, évoluant du fruit à la garrigue en passant par les épices

En bouche : Attaque franche, restant souple

Milieu de bouche rond, fruité

Finale complexe, mélange de fruits et de terroir. Finale sur les fruits secs (noix, noisettes,...)

Ce « **sans pour sens** » accompagnera parfaitement la cuisine du terroir tout en surprenant vos convives. Je conseille de l'aérer une demi heure avant de la servir. Excellent aussi sur le fromage et à l'apéro.

Raisins fermentés (il n'y a que ça !!) du « Sans pour sens », exalte vos papilles!