



**Sylvain BAUMANN**

3, rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

[Sylvain.baumann@gardiole.fr](mailto:Sylvain.baumann@gardiole.fr)

# GARDIOLE 2009

## SYRAH

VdP de l' Aude Rouge  
**100 % syrah**

### Terroir & Cépage :

Ces 2 parcelles, sur un terroir argilo-calcaire assez profond, se situent sur la commune de Lezignan Corbières.

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 1.42 hectares de ce cépage.

Le rendement 2009 est très faible (année très sèche), de l'ordre de 15 hectolitres par hectares.

Cette sélection « **100% syrah 2009** » représente 1800 bouteilles.

### 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 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 %.

L'année 2009 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 (pression des maladies moyennes à forte pour l'oïdium) ont assez bien résisté à ces conditions.

### Récolte & Vinification :

- *Pour moitié* : récolte manuelle, grappes entières, en cagettes ; pas de foulage, pas d'égrappage, encuvage direct pour une macération carbonique stricte.

- *Pour l'autre moitié* : récolte manuelle en cagettes, foulage, pas d'égrappage, encuvage en cuve inox, macération traditionnelle de 3 semaines avec pigeages au pied fréquents (2 à 3 fois par jours les 2 premières semaines, puis 1 fois par jour)

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. Le soutirage et relogage en cuve courant juin permettent de finir l'élevage durant l'été dans un plus gros contenant.

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 violets profonds

**Au nez** : notes persistantes de fruits mûrs et d'épices qui se mélange avec la douceur vanillée du bois.

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

Milieu de bouche concentré, dominé par des arômes de fruits compotés, belle ampleur. Le bois apporte ici un élégant coté beurré.

Finale complexe alliant fruits confits et notes vanillées, bonne persistance 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,... Il peut même être dégusté à l'apéritif.

Tarifs : 5 euros TTC Départ Propriété

