

Alicante-Henri-Bouschet



Planté en 1950 notre vieil Alicante-Henri-Bouschet est située sur l'ancienne île de Gruissan, sur les coteaux du massif de la Clape.

L'Alicante-Henri-Bouschet, cépage rarement travaillé seul, est un hybride créé en 1855 par Henri Bouschet et issu du croisement entre le Petit Bouschet, cépage quasiment disparu, et le Grenache noir ; il était traditionnellement utilisé comme raisin teinturier, en raison de ses jus très colorés ; en Espagne, il est d'ailleurs surnommé Garnacha Tintorera, le « Grenache Teinturier ».

Sur un sol calcaire aride, près du lieu-dit « Les Inferêts », les ceps d'Alicantes de notre parcelle ont poussé dans des conditions extrêmes, domptant les parties basses du massif, dans une zone où le sol peu épais affleure la roche-mère.

Il s'agit d'un clone à petit grains, phénomène qui est accentué par les conditions de culture, très austères, et une pluviométrie extrêmement faible, ce qui permet de révéler dans les vins un joli fruit, concentré et gourmand, qui est sa marque de fabrique.

D'abord éraflé, après une vendange manuelle, notre Alicante est vinifié traditionnellement, sans levurage, dans une cuve béton classique, jusqu'au pressurage.

Le vin rejoint ensuite les Ovoïdes Flextank, où il termine de fermenter, et poursuit son élevage, durant 4 mois.

Notre Alicante est un vin d'une couleur rubis intense et profonde, un vin gourmand, aux arômes de mure et de petites baies acidulées, alliant rondeur et délicatesse.

POINTS CLES

Vendange Manuelle – Levures indigènes- Macération 5j à Température contrôlée– Décuvage

Pressurage très doux à 1,4 bars Fin de vinification à basse température 16°C

Élevage 4 mois dans nos cuves ovoïdes Flextank avec micro-oxygénation

Un vin gourmand, avec beaucoup de fraîcheur, et une couleur remarquable