

GRENACHE CENTENAIRE



Plantée en 1919, notre parcelle de Grenache centenaire est située près du village de Gruissan au lieu-dit « Penelos », les « penelles », sur la partie orientale de l'actuelle île Saint Martin, face aux salins.

Sur un sol Argilo-Calcaire balayé par le vent, la majorité des imposants ceps centenaires de grenaches sont couchés anarchiquement sur le sol.

Au fil du temps et des contraintes du lieu, chaque plante a trouvé sa place.

La parcelle est complantée, une majorité de Grenaches Rouges côtoient quelques ceps de Grenaches Blancs, et, çà et là, un pied de Carignan ou de Lledoner Pelut, l'ensemble (40 ares environ) est ramassé à la main, aucune mécanisation n'étant possible.

La vinification se fait en grappes entières, dans les Flex tank ovoïdes, ainsi que l'élevage qui dure 4 à 6 mois avant conditionnement, nous fermentons à partir de levures indigènes, présentes naturellement à la surface des grains.

Très peu d'interventions donc, dans l'élaboration de ce vin.

Notre grenache développe des arômes singuliers, à revers des grenaches très concentrés, mais sans perdre sa force, alliant des notes torréfiées et chocolatées, tenues par une structure très délicate, aérienne, presque ligérienne, et pouvant rappeler celle de vins issus de vignobles plus septentrionaux.

POINTS CLES

Vendange manuelle – Levures indigènes – Fermentation en cuves ovoïdes, grappes entières 12 jours (Semi Carbonique)

Décuvage- Pressurage doux jusqu'à 1,6 bars

Élevage Durant 4 mois dans les cuves flextank microporeuses (Micro-Oxygénation)

Un vin racé, fragrant, aérien et délicat tenu par une belle acidité