



PUECH AURIOL

APPELLATION : IGP Coteaux d'Ensérune
TERROIR : Marnes sableuses Miocène
TYPE : Rouge épicié

Puech Auriol rouge

- Situation :** Aux portes de Béziers, sur de très anciens coteaux dans un paysage languedocien préservé (oliviers, abricotiers, cerisiers et amandiers sur un parterre d'iris) proche de l'Oppidum d'Ensérune entre Maureilhan et Montady.
- Terroir :** Sol complexe puisque différent d'une terrasse à l'autre (7 terrasses sur 2,5 hectares) allant de la marne sableuse du miocène au cailloux roulé du pliocène. Sur ces terrasses, gît une quantité impressionnante d'huîtres fossiles dont nous avons représenté un spécimen sur l'étiquette.
- Climat :** Méditerranéen avec une forte influence maritime, mais un rôle important du taux de calcaire qui rend le sable presque blanc donc une forte insolation des raisins : couleur et arômes mais aussi acidité par concentration.
- Vigne :** Vignes conduites en respect de l'agriculture biologique avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique, ces vignes font également l'objet d'un effeuillage manuel, d'un dédoublement des entre-cœurs et enfin d'une vendange en vert pour optimiser l'état sanitaire. Respect des cycles lunaires dans tous les traitements : cuivre et soufre, infusion de prêle et purin d'ortie, préparations biodynamiques.
- Assemblage :** Carignan 90% Grenache 10 % en fin d'élevage.
- Rendement :** 35 Hectolitres / Hectare. Récolte manuelle en caisse de 40 kg.
- Vinification :** Eraflage et foulage avant encuvage par gravité. Après saignée (20 % pour élaborer le rosé), les raisins des terrasses inférieures ont cuvé à froid 15 jours puis assemblés aux presses des plus belles parcelles avant d'être micro-oxygénés.
- Elevage :** Après une fermentation malolactique tardive mais spontanée, le vin est élevé sur ses lies fines en cuve avec soutirages et batonnage mais sans aucun sulfitage. Seul une partie (essentiellement le Grenache et les presses de Carignan) est élevé en fût neuf de 600 litres pour être assemblé en fin d'élevage.
- Mise en Bouteille :** Embouteillé deux printemps plus tard, un léger collage participe à l'affinage définitif du vin selon les millésimes. Aucune filtration n'est réalisée puisque le vin possède une belle arête acide et tannique du fait de la forte proportion de Carignan (90 %), le reste étant essentiellement du Grenache. Pas de traitement contre les précipitations tartriques !!! Bouchage avec de la fleur de liège TRECSE !
- Degré alcoolique :** 13,5 à 14 % d'alcool par volume selon les millésimes.
- Notes de dégustation :** Les arômes d'épices (cannelle, poivre, genièvre) sont associés aux fruits rouges, au cuir et à une certaine minéralité (graphite, fumée). La bouche assez vive, reste ronde par l'effet du charnu des tanins et de la douceur de la maturité. Non filtré, la matière est encore vivante, témoin d'un élevage au service du raisin.
- Décanter 2 à 3 heures avant le service ou mieux, déboucher la veille. Température de service 18 °C.

Cécile et Stéphane YERLE – 20 rue Voltaire – 34370 Cazouls les Béziers.
www.vilavoltaire.com