



Les Mauves

Cette cuvée, 100% Cinsault est issu d'une vigne âgée d'environ quarante ans, exposée nord sur un sol argilo-calcaire.

La récolte est manuelle, en caissettes plates pour préserver l'intégrité des baies de ce cépage à la peau très fine. A la sortie de l'érafloir, les grains sont recueillis dans un bac, qui à l'aide d'un treuil sera directement vidé dans la cuve. Deux jours après le départ spontané de la fermentation, débutent les pigeages.

L'effet recherché dans cette dernière opération n'est pas une extraction violente par la trituration des baies mais simplement l'infusion par immersion du chapeau de marc.

La macération dure de trente à trente cinq jours, le décuvage est dicté par la dégustation journalière. L'élevage se fait en cuve pendant un an, puis le vin est embouteillé sans collage ni filtration, le seul soufre ajouté, l'est à ce moment là à 1,5g par hectolitre.



Barbaste

Barbaste

Ce vin provient de parcelles situées en bas fond où les gelées de printemps sont fréquentes. « Barbaste », gelée blanche en occitan est un assemblage de Roussanne, Marsanne et Chardonnay.

La récolte, manuelle a lieu très tôt le matin de manière à préserver le jus de l'oxydation.

Après pressurage, le jus obtenu n'est que partiellement débourbé de manière à ne pas trop le dépouiller. Ceci pour deux raisons : afin que la barrique ne prenne pas le dessus, et très peu sulfité, le moût résiste mieux à l'oxydation qui pourrait intervenir durant les 1 à 2 jours nécessaire aux levures indigènes pour débiter la fermentation.

