

## LA MARELLE 2001

### Vendange et vinification

La récolte se fait à l'aide de caissettes de type plateau à raisins de table. Un premier tri sommaire est pratiqué à la vigne, puis sur table grappe par grappe. Enfin un troisième après érafflage pour enlever les bouts de rafles oubliées par l'appareil. Le but étant d'obtenir une vendange la plus propre possible, permettant d'attendre plus sereinement le départ en fermentation, qui en levures naturelles, intervient quelque fois au bout de 3 ou 4 jours. Le raisin est mis en cuve sans pompe après un léger foulage. La vinification est de type traditionnelle avec des pigeages 2 à 3 fois par jours, pas de remontage. Les cuvaisons durent de 30 à 40 jours. Le vin est entonné avant malo et sera élevé pendant environ 24 mois (26 pour 2001) en fûts neufs.

### Assemblage 2001

Syrah 65 %  
Cabernet Sauvignon 20%  
Carignan 8 %  
Grenache 7 %

### Vendange et vinification

La récolte se fait à l'aide de caissettes de type plateau à raisins de table. Un premier tri sommaire est pratiqué à la vigne, puis sur table grappe par grappe. Enfin un troisième après érafflage pour enlever les bouts de rafles oubliées par l'appareil. Le but étant d'obtenir une vendange la plus propre possible, permettant d'attendre plus sereinement le départ en fermentation, qui en levures naturelles, intervient quelque fois au bout de 3 ou 4 jours. Le raisin est mis en cuve sans pompe après un léger foulage. La vinification est de type traditionnelle avec des pigeages 2 à 3 fois par jours, pas de remontage. Les cuvaisons durent de 30 à 40 jours. Le vin est entonné avant malo et sera élevé pendant environ 24 mois (26 pour 2001) en fûts neufs.

## **Assemblage 2001**

Syrah 65 %  
Cabernet Sauvignon 20%  
Carignan 8 %  
Grenache 7 %

## **Parcellaire**

Syrah : une parcelle de 56 ares situé à la Boissière, âgée de 25 ans, elle exposée nord ouest. Sol de garrigue, calcaires blancs.

Récolte 2001 : année très chaude. Vendange le 19/09

Rendement 5 hl pour la parcelle (9hl/ha)

Degré alcoolique 14,4°

Acidité totale 4,6 g

PH 3,5

## **Syrah**

une parcelle de 40 ares située à la Boissière, âgée de 5 ans, elle est exposée ouest. Sol de silex.

Récolte 2001 : année très chaude

Vendange le 12/09

Rendement 2 hl pour la parcelle (5hl/ha)

Degré alcoolique 13,8°

Acidité totale 4,2 g

PH 3,7

### **Cabernet Sauvignon**

Une parcelle de 50 ares située à la Boissière, âgée de 6 ans, elle est exposée ouest. Sol argilo-calcaire

Récolte 2001 : année très chaude

Vendange le 29/09

Rendement 3,5 hl pour la parcelle (7hl/ha)

Degré alcoolique 13,9°

Acidité totale 4,4 g

PH 3,6

### **Carignan**

Une parcelle de 30 ares située sur Argelliers, âgée de 30 ans, elle est exposée ouest. Sol argilo-calcaire

Récolte 2001 : année très chaude

Vendange le 26/09

Rendement 3,5 hl pour la parcelle (12,7hl/ha)

Degré alcoolique 14,1°

Acidité totale 5,5 g

PH 3,3

### **Grenache**

Une parcelle de 40 ares situé sur Argelliers, âgée de 50 ans, elle est exposée sud-est. Sol calcaire blanc

Récolte 2001 : année très chaude

Vendange le 18/09

Rendement 6 hl pour la parcelle (15 hl/ha)

Degré alcoolique 15,5°

Acidité totale 3,6 g

PH 3,6