PUECH AURIOL

APPELLATION : IGP Coteaux d'Ensérune
TERROIR : Argilo-calcaire Pliocène
TYPE : Rouge puissant

Puech Auriol tourments

Situation : Aux portes de Béziers, sur de très anciens coteaux dans un paysage languedocien préservé 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.

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.

Vigne : Conduites en respect de l'agriculture biologique depuis 2007 avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique, ces vignes font également l'objet d'un effeuillage manuel, d'un dédoublage 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).

Assemblage : Carignan 20% Grenache noir 80 %.

Rendement : 20 Hectolitres / Hectare. Récolte manuelle en caisse de 40 kg.

Vinification : Eraflage et foulage avant encuvage par gravité. les plus beaux Grenache (80 %) ont cuvé 10 jours en pré-fermentaire à froid pour finir leur fermentation en fût de 600 litres, libérant ainsi un marc ultra concentré sur lequel ont été encuvés les derniers Carignan. La macération de ce marc a duré 40 jours à chaud sous micro-oxygénation, avant écoulage et séparation des presses, puis assemblage avec le Grenache précédemment logé en fût. Elevé en cuve puis tardivement en barrique de 600 litres, un soutirage est effectué fin Août pour mise au propre et sulfitage, ainsi qu'un autre à l'entrée de l'hiver.

Elevage : Après une fermentation malolactique tardive mais spontanée, le vin est élevé sur ses lies fines en demi-muid de 3 à 4 vins avec soutirages et batonnage mais sans aucun sulfitage.

Mise en Bouteille : Embouteillé deux printemps plus tard, seul un léger collage participe à l'affinage définitif du vin selon les millésimes, le vin est sulfité de façon unique et modérée (SO_2 total < 60 mg/l). Aucune filtration n'est réalisée puisque le vin possède une belle arête acide et tannique mais aussi un degré alcoolique antiseptique ! Pas de traitement contre les précipitations tartriques. Bouchage avec de la fleur de liège TRESCASE Qualité Extra 49x24.

Degré alcoolique : 14,5 % d'alcool par volume.

Notes de dégustation : Ce grand vin violet noir et dense surprend par son nez mûr , grillé, épicé, zan, aux notes d'écorces d'orange et marqué par son caractère méditerranéen. La bouche est riche de concentration et d'arômes, mais équilibrée par une acidité présente qui lui confère fraîcheur et longueur. Un Grenache de garde !

Décanter 2 à 3 heures avant le service ou mieux, déboucher la veille. Température de service 18 ℃

Jean-Michel KAPPÉ – Vins d'Esprit
13, Rue de l'Etoile – 67160 WISSEMBOURG
Tél : +33 6 31 49 61 68 – jeanmichelkappe@gmail.com – www.vins-esprit.com