



Vila Voltaire - La Faute



APPELLATION : IGP Coteaux de Foncaude
TERROIR : Argilo Calcaire
TYPE : Fruité mûr et concentré

La Faute

Situation : Parcelle de garrigue sur l'aire d'appellation Saint-Chinian, entre Puisserguier et Cazedarnes à 120 mètres d'altitude.

Terroir : Le chaînon de Saint-Chinian est constitué d'une succession de lames, à matériel mésozoïque et éocène, chevauchant vers le Nord un substratum constitué par la couverture éocène autochtone de la Montagne noire. Les chevauchements très faiblement inclinés vers le Sud, utilisent des niveaux de décollement préférentiels : argiles triasiques ou horizons argileux du Crétacé continental.

Climat : Méditerranéen avec une influence maritime modérée par l'altitude.

Vigne : Vignes en conversion vers l'agriculture biologique avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique mais apport de fumier, ces vignes font également l'objet d'un travail important de palissage pour favoriser l'état sanitaire du raisin jusqu'à la récolte. Respect des cycles lunaires dans tous les traitements (cuivre et soufre, infusion de prêle et purin d'ortie).

Assemblage : Pure Syrah.

Rendement : 30 Hectolitres / Hectare. Récolte manuelle avec tri du raisin à la parcelle et en cave, transport du raisin en caisses de 40 kg.

Vinification : Eraflage et foulage avant encuvage par gravité. Les raisins ont cuvé 10 jours en pré-fermentaire à froid pour finir leur fermentation à température modérée 26-28 degrés. La macération dure un mois puis lors de l'écoulage les vins de presses sont écartés vers d'autres vins rouges.

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, 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 % d'alcool par volume.

Notes de dégustation : Ce jus de fruit mûr et suave surprend par sa richesse, comment atteindre un tel fruité tout en disposant d'une bouche pleine ? L'univers aromatique surprend : fruits de la passion, rhubarbe, menthe, réglisse, zan, cassis, buis, c'est à s'y perdre... En bouche, la douceur de la Syrah se laisse apprécier dès l'apéritif (eh oui, comme nos amis les américains) un grand vin rouge à l'apéritif, essayez et vous verrez. Ce vin accompagnera également tout un repas de la volaille jusqu'au fromage.

Décanter avant le service ou mieux, observez son évolution dans le verre dès l'ouverture.
Température de service 18 °C