

DOMAINE CHRISTOPHE MARIN

MAURY, ROUSSILLON

Origines

Grenache Noir, cépage emblématique du Roussillon, ma région natale, mes racines, mes origines...

Appellation	IGP Côtes Catalanes Rouge
Age des vignes	10 ans pour la parcelle « Petaillat » et 70 ans pour les autres parcelles
Géologie	Cette cuvée est issue de l'assemblage de quatre parcelles sur Maury (Lieu-dit : Clots de Narrasa, Rec des Maillols, Petaillat, La Foun del Bosc). Dont les deux plus grandes (Clos de Narrasat et Rec des Maillols) sont sur des sols de schiste noir, le caractère tourmenté de ces parcelles offre une grande variété d'expositions. Foun del Bosc est plantée sur un sol argilo-limoneux, avec une exposition Est. Petaillat est la plus jeune, plantée sur un sol argilo-sableux avec des galets roulés, celle-ci se situe en plaine.
Cépage	100% Grenache Noir
Vinification	Les raisins sont vendangés à la main, triés sur pied, et transportés en petites caisses jusqu'à la cave, afin d'éviter l'écrasement des raisins. Ensuite ils sont refroidis à environ 8 °C. Leurs arômes sont ainsi bien préservés. Les raisins sont éraflés en totalité, puis encuvés par gravité. Suite à une macération pré-fermentaire de 5 jours à 10°C, la fermentation alcoolique démarre spontanément et se fait en levures indigènes. La cuvaison dure une vingtaine de jours et elle est ponctuée par un remontage quotidien afin d'extraire en douceur. En fin de cuvaison on effectue un pressurage léger à l'aide d'un vieux pressoir vertical à cliquet. Le jus de presse est assemblé à l'ensemble de la cuvée.
Elevage	100% en fût de 228 L et demi-muids de chêne de 500 L, pendant 8 mois. Un mois avant la mise en bouteille, le vin est soutiré au clair en jour fruit, lune montante afin de favoriser l'expression fruitée du vin, ensuite assemblé. Il ne subit aucun collage ni filtration. La mise en bouteille est réalisée en jour fruit, lune descendante.
Dégustation	Cette cuvée possède une belle couleur rouge grenat, avec des reflets violacés. Au nez, elle délivre des arômes intenses de fruits rouges bien frais, avec une touche de violette. En bouche, les tanins sont fins et élégants, avec une finale persistante et fruitée. Un vin très séduisant, avec plein de fruit et de délicatesse !
Accord mets et vins	Charcuterie, boudin grillé, côte de bœuf, côte d'agneau, magret de canard, tajine