

DEGUSTATION LA PERCÉE

VIN DE FRANCE, Domaine MOURAT, Le Moulin blanc 2022 :

C'est en 1998 que JérémY Mourat arrive au domaine implanté depuis 1974 par son père a Mareuil dans la région des Fiefs Vendéens.

JérémY Mourat diversifie les cuvées et amène de l'originalité au domaine. C'est le cas de cette cuvée.

Elle est issue d'une parcelle qu'il rachète a un vigneron qui part en retraite.

C'est une parcelle implantée sur un haut de colline composée d'argile sur schiste pourpre idéal pour le PINOT NOIR.

Il choisit de le vinifier en blanc : pressurage direct non éraflé pour n'extraire que le jus blanc. La vinification est en suite assez simple. Fermentation a froid en cuve inox. Pas de fermentation malolactique. Elevage de 6 mois en cuve ovoide.

CORBIÈRES blanc, Domaine Maxime MAGNON, La Bégou 2022 :

Vignoble de 15 hectares situé sur les communes de Villeneuves les corbières, Durban et Cascastel sur 2 types de sols : des schistes et des argilo-calcaires.

Maxime Magnon s'installe en 2002 et travaille ses vignes à la main ou au chenillard, sans pesticides, ni insecticides. De l'automne au printemps des vaches, des moutons et des chevaux pâturent dans les vignes.

Les vendanges sont manuelles, en caissettes puis réfrigérées en chambres froides pour garder l'intégrité aromatique des raisins. Le blanc est un assemblage de 50% Grenache gris, 40 % de grenache blanc et 10 % de carignan blanc. Les jus sont pressurés et fermentés séparément sans levurage en foudre à basse température. Elevage de 6 mois en cuve.

VIN DE FRANCE, Domaine de Causse Marines, Les Greilles 2020 :

Originaire de Bordeaux, Patrice Lescarret part après ces études en Provenances diriger un domaine de 40 hectares. L'acé de faire des vins standardisés il s'installe a Vieux petit village près de Gaillac en 1993. sur un domaine de 6 hectares environ.

La propriété s'étend sur un causse calcaire très pauvre et est limité au sud par le ruisseau « marines » d'où le nom du domaine.

Dès son installation il applique les principes de la biodynamie et des vinifications sans intrants. Les rendements sont d'environ de 30 hecto/ha.

Sa cuvée « les greilles » est un assemblage de tous les cépages blancs du domaine : Mauzac, Ondenc, Jurançon blanc, Muscadelle, Chenin et Sémillon.

Pressurage direct et fermentation lente en cuve sans levurage. Assemblage

après fermentation malolactique et élevage de 6 mois environ. Mise en bouteille après un léger sulfitage si nécessaire.

VIN DE FRANCE, Domaine de Clovallon, Pinot Noir 2022 :

Domaine fondé par Catherine Roque en 1989 à Bédarieux au nord de l'Hérault. Il est dirigé aujourd'hui par sa fille Alix. 10 hectares nichés dans les montagnes du Haut Languedoc exposés au nord sur les pentes d'un vallon dolomitique entre 250 et 400m d'altitude. Cela permet de belles amplitudes thermiques qui permettent de garder de la fraîcheur dans les raisins. Le travail de la vigne se fait en biodynamie et les vendanges sont manuelles. Les vinifications sont simples et peu interventionnistes. Pour cette cuvée composée uniquement de Pinot Noir la vinification se fait en cuve après un égrappage partiel. Ensuite élevage de 6 mois en cuve.

COTES DU RHONE, Domaine Gramenon, La Sagesse 2021 :

Propriété située à Montbrison près de Valréas dans le nord des Cotes du Rhône méridionales. C'est un domaine de 30 hectares situé sur des grès siliceux et coquilliers. Ce sous-sol date de -12 millions d'années quand la mer était présente. Le reste est planté sur un plateau calcaire.

Madame Laurent reprend le domaine en 1999 après le décès accidentel de son mari. Avec l'aide de Thierry Allemand elle travaille les vignes en biodynamie. Le vignoble situé à 300m d'altitude permet de garder de la fraîcheur dans une région accablée de chaleur l'été.

Le cépage très, très majoritaire est le Grenache.

La cuvée La Sagesse est composée de vignes qui ont entre 50 et 70 ans sur le plateau calcaire et d'une autre parcelle exposée au sud sur un terroir plus sablonneux. Les vendanges sont manuelles et triées si nécessaires ainsi que partiellement éraflées. Les fermentations se font en levures indigènes avec macération pendant 15 jours en cuves ciments brut. Pigeage et remontage doux. Elevage pendant 12 mois en barrique de 3 à 5 vins. Léger sulfitage après la fermentation malolactique.

IGP VAUCLUSE, Domaine Gour de Mautens 2014 :

Le domaine de 15 hectares est situé à l'ouest de Rasteau dans le Vaucluse. C'est en 1993 que Jérôme Bressy revient sur le domaine familial déjà travaillé en bio mais où les raisins étaient emmenés à la cave coopérative. Le domaine est composé de nombreux cépages autochtones en sélection massales. En travaillant en biodynamie depuis 2008 Jérôme Bressy ambitionne rapidement

d'y faire de grands vins. Un seul blanc, un seul rouge pour mettre en avant son terroir de Marnes argilo calcaires.

Le vin est composé de : 50% de grenache, 15% de mourvedre, 10% de carignan, 10% de counoise, 5 % de vaccarèse, 5% de cinsault, 3 % de syrah et 2% de terret noir et les vignes ont entre 15 et 90 ans d'où des rendements très faibles de 15hecto/ha. Les vendanges sont évidemment manuelles, en caissettes avec tries dans la vigne si nécessaire.

Les vinifications se font en cuves bois tronconiques puis l'élevage dure 36 mois en foudres, demi-muids et cuves bétons selon les cépages.

Il perd son agrément AOP en 2010 pour refuser une autre taille que celle en gobelet.

