



HAUTE CULTURE

Lieu dit

SAINT ANTOINE

CÔTES-DU-RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée

N° HC-988

5044 ex.

2020

ROUGE
750ML





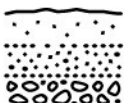
CÉPAGES

GRENACHE NOIR, MOURVÈDRE, CALADOC



VIGNOBLE

PARCELLE EN AGROFORESTERIE



SOLS

TERRASSE DE CAILLOUTIS CALCAIRES ET SILEX



VINIFICATION

VENDANGE ENTIÈRE ET SEMI MACÉRATION CARBONIQUE



ÉLEVAGE

CUVE BÉTON 12 MOIS

JSI WINE RATINGS

91 2021

«This smells like the nonalcoholic black-currant cordial that I drank as a child, but in a very positive way. Soft and elegant on the medium- to full-bodied palate, then a nice velvety finish. A cuvee of grenache, mourvedre and caladoc that was matured in concrete tanks for 12 months».

JSI WINE RATINGS

91 2022

«The wide spectrum of red berry aromas is beginning to gain a touch of bottle-maturation mellowness. Restrained richness on the full-bodied palate, where the elegant tannins and freshness come as a very pleasant surprise in the long finish. (...) Drink or hold.».

bettane +
desseauve

90 2022

CÔTES-DU-RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée

ROUGE
750 ML

N° HC-988*

*année de plantation : 1988



Lieu dit
SAINT ANTOINE

MOMENT DE DÉGUSTATION

*Un moment suspendu, au coeur des éléments.
Une invitation rare à l'évasion et au frisson ; une quête de sensation unique.*

LE MOT DU WINEMAKER

Située en bordure de l'AOP Plan de Dieu, la parcelle de Saint Antoine est plantée d'une vieille vigne de Grenache dans laquelle nous avons intercalé quelques pieds de Mourvèdre et de Caladoc. **Grand terroir calcaire, ce coin secret des Côtes-du-Rhône fait face aux somptueuses Dentelles de Montmirail.**

Ici, le vent souffle presque tous les jours. Et le soleil implacable, qui rend en été la terre sèche et poussiéreuse, ne permet l'implantation que de quelques plantes de garrigue aromatiques, épineuses ou aux feuilles coriaces. **C'est pour tempérer ce climat aride que nous avons fait le choix d'y planter des arbres, arbustes et buissons, apportant humus, ombre et fraîcheur à la vigne.** En choisissant la voie de l'agroforesterie pour conduire ce vignoble, nous avons ainsi fait le pari de la biodiversité, où faune, flore et champignons rendent les cultures plus résilientes et plus résistantes au changement climatique. **Plus qu'une orientation, c'est un changement de paradigme que nous avons entrepris.**

J'ai tendance à penser que des grands vins ne peuvent naître qu'avec de grands raisins. Et c'est toute cette philosophie qui se retrouve en bouteille: des raisins choyés, chouchoutés, vendangés à pleine maturité lorsque les rafles s'empourprent. A la cave rien de sorcier: une vinification en cuve béton en partie en grappes entières. **Une extraction douce, avec des macérations en cocotte et un élevage authentique en béton brut qui permet de révéler la quintessence de ce terroir.**

Nous obtenons ainsi un vin racé, de haute voltige, assez peu coloré, très fruité, aux tanins d'une douceur infinie et qui, les grandes années, peut même se donner des airs de grands Bourgognes !

ROMAIN LEROY

