



HAUTE CULTURE

L'ALICANTE BOUSCHET

IGP MÉDITERRANÉE
Indication Géographique Protégée

N° HC-974

4513 ex.

2021

ROUGE
750ML



GRANDES
SERRES





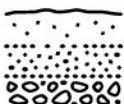
CÉPAGES

ALICANTE BOUSCHET, SYRAH



VIGNOBLE

VIEUX ALICANTES TORTUEUX À PETIT RENDEMENT



SOLS

ARGILES LIMONO - SABLEUSES



VINIFICATION

CUVE TRONCONIQUE BOIS, PIGEAGES DOUX



ÉLEVAGE

CUVES BOIS ET BÉTON 9 MOIS

JSI WINE RATINGS

91 2021

«A big slice of blackberry fruit, but this has stunning freshness and crisp tannins that enable it to easily carry the bold and ample palate.

Long, very straight finish».

Robert Parker
WINE ADVOCATE

89/91 2021

«From a single hectare of vineyard, with 5% Syrah blended in, the 2021 IGP Mediterranée Alicante Bouschet features slightly smoky aromas, plus hints of graham crackers, blueberries and plums. Full-bodied without being very textural, it does finish with appealing notes of licorice and ample length. It's something of a curiosity, but it does deliver plenty of satisfaction».

JSI WINE RATINGS

92 2023

«(...) This unusual Southern Rhone red has silkiness that's as appealing as its dense forest berry aromas and touch of smokiness. Long, slightly meaty finish. From old vines. Matured in wooden and concrete tanks for nine months before bottling. Drink or hold.».

IGP MÉDITERRANÉE

Indication d'Origine Protégée

ROUGE
750 ML

N° HC-974*

*année de plantation : 1974



L'ALICANTE BOUSCHET

MOMENT DE DÉGUSTATION

*Vous connaissez ce délicieux sentiment de contradiction.
Votre tête pense « non » votre coeur cri « oui ».
Succombez à cet élixir envoûtant.*

LE MOT DU WINEMAKER

Fruit d'un croisement entre le Grenache et le Petit Bouschet (lui même issu d'Aramon croisé au Teinturier du Cher), l'Alicante Henri Bouschet est un cépage hybride mal aimé. Ayant la particularité d'avoir des raisins à la pulpe rouge sang, ce cépage teinturier autrefois répandu a vu ses superficies plantées s'effondrer, n'ayant été retenu (à tort) dans aucune appellation. Je dis à tort car **ce cépage, avec des rendements modérés et une maturité poussée, donne des vins profonds, épicés et un brin canailles.**

C'est ainsi, à rebours des modes et des tendances, que nous avons mis à l'honneur l'Alicante Bouschet dans cette cuvée surprenante, résultant d'essais de vinifications saugrenues. En effet, nous commençons toujours par mettre un peu de syrah en grappes entières au fond d'une cuve tronconique en bois. **Il s'y opère alors une pseudo macération carbonique, vite suivie par une fermentation plus classique dans cette même cuve des baies d'Alicante sans leurs rafles.** Peu de manipulations ensuite: quelques pigeages et une infusion très douce viendront achever la vinification.

L'élevage se poursuit toujours dans cette cuve en bois pendant quelques mois, avant la mise en bouteilles du printemps. **La phase d'élevage en bouteille est primordiale puisqu'elle permet aux tanins jeunes et espiègles, de progressivement s'assagir.**

Le résultat est un nectar jovial, coloré, fougueux, rebelle, mais d'une incroyable tendresse.

ROMAIN LEROY

