VINS —
authentiques.ch
Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme



Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS
Nom du vin:	Baragane
Millésime:	2020
Appellation:	Haut-Médoc
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	15% Carménère 15% Petit Verdot 15% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 15% Merlot 25% Malbec
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Plus de 150 ans
Sols:	Graves sableuses et sol limono-argileux
Météo annuelle:	Un hiver froid et sec en janvier, doux et pluvieux en février et mars ont favorisé un débourrement précoce. Du gel en avril a provoqué une destruction de 30 à 50% de la récolte en Gironde. Le retour du printemps au mois de mai ponctué de quelques pluies permet une floraison rapide et précoce. Juin fut estival avec un ensoleillement exceptionnel parsemé de quelques orages régionaux. Les mois de juillet et août sont restés exceptionnellement sec. Des pluies au mois de septembre ainsi que des nuits fraîches ont précipité les vendanges
A la vigne:	Taille en double gobelet, labours au printemps avec leurs chevaux de trait Breton. Toutes les opérations en vert ainsi que les vendanges se font à la main. Traitement au soufre et au cuivre contre le mildiou au max 2kg/ha/an. Utilisation de tisanes tel que prêle, saule, ortie & achillée millefeuille
Vinification:	Vendanges manuelles en caissettes de 12kg. Le vin est élaboré avec les vignes autour du domaine. Égrappage sans foulage, encuvage en grains ronds réalisé en cuve sans intrants. Extraction douce. Macération de 15 jours en demi-muids, pressurage suivi d'un élevage de 12 mois (barriques de 1 à 4 ans, 225l, 400l et cuve de bois de 10hl, peu ou pas de bois neuf) et ensuite 3 mois en cuve. Pas de collage. Légère filtration. Mise en bouteille au domaine

Mon ressenti:	"Baragane" (vignes de 150 ans !) est d'une pureté et d'une franchise remarquable, élégant, dense, profond, parfaitement équilibré prouvant que le cabernet sauvignon sans artifices permet de produire des vins de grande gourmandise tout en restant supérieurement élégant. Une véritable pépite comme le vignoble bordelais sait en receler. Il est paré pour une quinzaine d'années de garde mais peut se goûter aujourd'hui après un bon passage en carafe. Vin de Grande Classe !
Accords:	Une manifique pièce de boeuf rotie sur l'ardoise saignante
Remarques:	Domaine certifié bio depuis 2012 et certifié Demeter en 2015