

Domaine:	ERIC TEXIER
Nom du vin:	Brézème "Vieille Serine"
Millésime:	2017
Appellation:	CDR Brézème
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Syrah
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Syrah de plus de 70 ans dénommée localement « Serine »
Sols:	Marnes calcaires classique du Rhône nord, sur la rive septentrionale de l'Ouvèze en Ardèche
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Syrah de plus de 70 ans dénommée localement « serine » menées en taille Guyot simple
Vinification:	Macération grappes entières de 8 à 10 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves bois. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en foudre sur lies fines pendant 36 à 48 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration, sans adjonction de soufre selon les millésimes
Mon ressenti:	Nous sommes en présence d'un vin de grande manufacture, seigneurial. Nez profond, épicé et complexe mettant en évidence le profil "Syrah". Le nez est frais et tendu sur des notes de tabac. La bouche est ample, présente, ferme et tendue mais va s'arrondir avec le temps. Vin d'un grand classicisme. À découvrir maintenant et à redécouvrir dans 10 ans
Accords:	Un gigot d'agneau sur du foin, une pièce de bœuf
Remarques:	Très forte personnalité marquée à la fois par la typicité de Brézème et la puissance de la vieille serine, cette syrah ancestrale signature des grands vins du Rhône nord. L'acidité est marquée, elle donne au vin un potentiel de garde sur de longues années. Il gagne en souplesse, en raffinement et en complexité

