

# VINS / authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine: Terres du Pic

Nom du vin: Cuvée les Courrèges

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France

Région géographique: Occitanie

Type de vin: Rouge

Contenant: L 0.75

Cépage:  
50% Œillade noire  
50% Carignan

Teneur en alcool: 12.0%

Teneur en soufre: Sans intrants rajoutés

Âge des vignes: Vignes de 90 ans environ

Sols: Argilo-calcaire

Météo annuelle: Le printemps a été humide mais ensuite l'été a été très chaud

A la vigne: Travail manuel à la pioche et, suivant les années, passage d'une herse. La vigne est en taille gobelet de un à cinq coursons pour tout le domaine

Vinification: Les vendanges se font à la main et les grappes ne sont pas éraflées. Macération carbonique courte sur 5 jours environ afin de bénéficier de tanins élégants. Le carignan a beaucoup de pépins et une peau épaisse ce qui va favoriser rapidement un vin structuré. Le cépage Œillade n'existe pratiquement plus dans cette région. Il amène de l'élégance grâce à une peau fine et peu de pépins. Lorsque le vin lui plaît, il le soutire et le décuve pour le mettre dans de petites cuves en inox. L'objectif est de garder de la fraîcheur. La mise en bouteilles se fait à la lune descendante.

Mon ressenti: Au nez, ce vin est droit sans déviations. Il présente une magnifique maturité sur des petits fruits mûrs noirs complétée par des senteurs de garigue. La bouche est suave, ronde, veloutée sur des tanins présents mais soyeux. De la rondeur et du fruit. Un vrai vin de plaisir

Accords: Sur une pièce de bœuf, du veau ou simplement des pâtes

Remarques: Le domaine est certifié Demeter et il travaille en biodynamie depuis 1990. En 2023, il va travailler avec un prestataire local afin d'utiliser des bouteilles consignées. Pas de chenillard, pas de capsule congé, démarche cohérente du respect de la nature et de l'environnement sur le domaine

