

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 déviances. Il présente une magnifique maturité sur des petits fruits mûrs noirs complété 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

