

DOMAINE LES 40ÈMES RUGISSANTS

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Les 40èmes Rugissants

Rouge 2016



Cette cuvée doit sa naissance en 2005 de la conjonction du désir partagé entre la cave et les vignerons d'élaborer une cuvée en macération carbonique, de l'envie de rendre hommage au 40ème anniversaire de la création de la cave (1965) et d'inaugurer notre accession en Appellation Côtes du Rhône Villages Communal (Signargues).

■ A LA VIGNE

C'est là encore une cuvée d'assemblage : de producteurs d'une part car les raisins proviennent d'une sélection de plusieurs vignerons et de cépages d'autre part. Notre choix s'est porté sur le Grenache en association avec les cépages tardifs que sont le Carignan et le Mourvèdre. Il s'agit dans tous les cas de vieilles vignes faiblement productives et conduites en gobelet. La récolte est manuelle, en caisses.

■ AU CHAI

Assemblage : Grenache : 50%, Carignan : 25% et Mourvèdre : 25%
Vinification : L'originalité de cette cuvée tient à son élaboration en macération carbonique, la seule à la cave. Cette vinification en grappes entières impose une récolte manuelle en caisses et un encuvage direct, sans éraflage, ni foulage. Durant les 2 semaines de macération, des modifications enzymatiques naturelles se déroulent à l'intérieur des baies et seront à l'origine de l'expression unique de la cuvée. Après pressurage, jus de goutte et de presse sont assemblés pour l'achèvement des phases fermentaires. Après un élevage classique de 6 mois en cuve, la mise en bouteille est printanière sans collage, ni filtration.

■ DÉGUSTATION

Notes de dégustation : La macération carbonique marque profondément le style de cette cuvée. Les notes fruitées (mûre), chocolatées et épicées (réglisse, cannelle) dominent et offrent intensité et complexité. L'élégance des sensations provient, elle aussi, de cette macération si particulière : la douceur tannique est immédiatement acquise, offrant suavité et rondeur.

Accord : Cette cuvée accompagnera idéalement les fins de repas, notamment les desserts chocolatés.

A servir légèrement frais : 16°C.

Garde : de 3 à 5 ans.

Vin non filtré.

