

DOMAINE DE LA COUDETTE

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine de la Coudette Rouge 2017



Cette cuvée tire son nom du Mour de la Coudette, petite colline située au Nord d'Estézargues. Même si elle ne culmine qu'à 209 mètres d'altitude, il n'en reste pas moins que c'est notre principal relief ! Daniel Maggi a construit une grande partie son vignoble en piémont, au cœur de la garrigue provençale. Tout comme le Domaine des Fées, il s'agit là aussi d'une éclosion tardive.

■ A LA VIGNE

Daniel MAGGI possède trois beaux ilots au sein de la terrasse Villafranchienne, synonyme d'Appellation Villages Signargues. Ils sont situés aux lieux-dits Rousset, Combe de Mars et la Fenouillère. Outre le fait de présenter des sols de galets roulés, ils ont aussi en commun d'être des quartiers tardifs à la maturité lente et douce. Cette cuvée est donc souvent vendangée dans les dernières, généralement dans la seconde moitié des vendanges. L'encépagement est composé de Grenache et Syrah, vieux pour la plupart, conduits en gobelet ou ramenés en éventail.

■ AU CHAI

Assemblage : Grenache : 50% et Syrah : 50%.

Vinification : du fait de la taille limitée de l'exploitation de Daniel MAGGI, il nous a fallu nous orienter vers les cépages principaux pour pouvoir remplir une cuve de la cave dans un temps acceptable. Elle connaîtra par la suite une vinification traditionnelle et classique avec une macération de 4 semaines environ. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant plusieurs mois avant d'être mis en bouteille.

■ DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Le Domaine de la Coudette se classe immédiatement dans la famille des cuvées où élégance rime avec complexité. Les notes de fruits mûrs, les touches épicées et les nuances d'aromates sont présentes dès la jeunesse et explosent à l'ouverture. La matière est toujours finement ciselé : les tanins poudrés et soyeux sont au rendez-vous, quelque soit le millésime. Même si elle présente une certaine aptitude à la garde, il est indéniable que la jeunesse lui sied à merveille... !.

Accords : Aussi bien sur des grillades que sur des viandes mijotées.

Température de dégustation : 15-18°C.

A boire dans les 2-3 ans.

Vin non filtré.

