

Fiche Vin DOMAINE SY...

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée SY...

Rouge



C'est un retour aux sources que nous faisons avec la naissance de cette cuvée. Toutes les premières cuvées conditionnées à la cave présentaient une part importante, voire exclusive, de Syrah. Celle-ci s'est toujours comportée idéalement dans notre petite région de la basse Vallée du Rhône gardoise.

■ A LA VIGNE

Il s'agit là encore d'une cuvée de sélection parcellaire. Leur dénominateur commun : le cépage Syrah, un âge d'environ 50 ans et une conduite en gobelet. Lors de son introduction dans les années 60, la Syrah a été conduite comme tous les cépages traditionnels, en port libre et en gobelet. Il faut bien reconnaître que ce n'était pas ce qui lui convenait le mieux... ! C'est l'âge qui, en limitant leur expression végétative, a permis à ces gobelets d'atteindre progressivement un haut niveau qualitatif. La vendange est manuelle.

■ AU CHAI

Assemblage : Syrah : 90% et Grenache : 10%.

Vinification : la sélection parcellaire nous permet de choisir les raisins les plus qualitatifs pour réaliser cette cuvée. Macération longue (4 semaines) et pigeages constituent la trame de sa vinification. Après décuvaage, le vin de goutte est immédiatement entonné. Après un élevage d'un an, la mise sera automnale, voire hivernale. Elle sera suivie d'une conservation d'un an en bouteille avant commercialisation.

■ DÉGUSTATION

Notes de dégustation : cette cuvée illustre toute la typicité de la Syrah dans les terroirs du Rhône Sud. Ce n'est pas faire outrage au Grenache de dire qu'il passe assez inaperçu tant dominant tous les incontournables de la Syrah. Les notes de fruits noirs dominent parmi lesquels on peut distinguer la mûre. L'expression Sud se traduit par les notes d'épices douces telle la réglisse. Les notes minérales et empyreumatiques complètent ce profil en lui donnant de la profondeur et de l'intensité. En bouche, c'est la densité qui impressionne : les tannins sont nombreux et serrés. La maturité puis l'élevage leur ont conféré une extrême qualité augurant d'une évolution lente et d'une garde prometteuse.

Accords : Parfait avec des viandes grillées ou une daube.

Température de dégustation : 15-18°C.

A boire dans les 5 ans.

Vin non filtré.

