



Colline d'Assignan

AOP Saint-Chinian Rouge 2013

"Les mamelons d'alentour étaient couverts de thym, de romarin, d'asphodèle, de buis et de lavande. Quelques coins de vigne, qui produisaient, du reste, un cru de renom... C'était là, clairsemée, toute la végétation de ce massif de collines. Le reste n'était que friche et roche concassée, mais qui sentait si bon ! L'odeur de la montagne, dès qu'il faisait soleil, nous rendait ivres." Frédéric Mistral.

Cépages

grenache 50 %, syrah 30 %, carignan 20 %

Culture

Cette cuvée est issue d'un terroir de grès à reptile se trouvant entre Saint-Chinian et Saint-Jean-de-Minervois. Le petit village d'Assignan situé à 250 mètres d'altitude est un plateau composé de terrasses naturelles.

Vinification

Vendanges manuelles. Les grappes sont entièrement égrappées. Fermentation traditionnelle suivi d'une cuvaison variant de 18 jours (grenache), 28 jours (syrah) et 30 jours (carignan). Elevage en foudres et mise en bouteille en février 2015.

Caractère

L'idée de la cuvée Colline est de planter un paysage. Ce vin a du relief. Des formes aimables tout d'abord. On monte doucement. L'intensité plutôt légère de la couleur nous prépare à des arômes de douceur. Et effectivement on cueille des cerises, de la myrtille. Mais très vite on découvre du poivre, de la tapenade, une pointe de genièvre, de même les tannins sont très pleins. L'altitude du vignoble accentue l'expression des vins de terroir d'altitude.

Harmonie mets

Quoi de plus gourmand et délicieux qu'une grillade de côtelettes d'agneaux parsemées de fleur de thym ou bien un assortiment de légumes à la plancha. Un lapin à la provençale ou une canette aux olives lui conviendront parfaitement. Je vous recommande aussi un magret de caneton laqué au miel et vinaigre de framboise.

