



# CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



## Les Vignerons Blagueurs AOP Saint-Chinian Rouge 2014

Le métier de vigneron est émaillé de rencontres, de passions et de coup de cœur. Il faut composer chaque année des cuvées de plaisir et savoir mettre en avant les avantages de chaque millésime. Celui-ci a été particulièrement atypique avec son printemps pluvieux et son soleil radieux arrivé le 1er juillet et qui ne nous a plus quitté jusqu'à la fin de l'automne. Cette année très spéciale se distingue par des vendanges très tardives, un cépage qui a donné très peu de fruits, le grenache et par les 50 ans de mon film fétiche : Les tontons flingueurs !

### Cépages

grenache 90 %, mourvèdre 10 %

### Culture

Les vignes de grenache ont plus de 50 ans et sont cultivées en gobelet. Les vignes de mourvèdre, plus récentes, sont palissées.

### Vinification

Vendanges manuelles. Les grappes sont entièrement égrappées. Fermentation traditionnelle suivi d'une cuvaison longue variant de 18 jours (grenache) à 30 jours pour le mourvèdre.

Elevage en foudres et mise en bouteille en mai 2015.

### Caractère

Voilà un vin de schistes délicat. La robe est pourpre, sans excès. Le nez en revanche, est explosif mais quelle fraîcheur, quelle complexité ! Pivoine, framboise, prune d'Ente, bigarreau, zan, poivre noir, eucalyptus. La bouche se montre concentrée et complexe avec des tanins très présents.

### Harmonie mets

Grenache-mourvèdre est une belle association pour un vin chaleureux. Je vous le recommande avec des travers de porc marinés (jus d'orange, miel, thym, romarin), un tournedos aux 3 poivres, un poulet en cocotte à l'ail et au romarin, des spaghettis à la bolognaise ou des lasagnes à ma façon...



34360 Saint-Chinian - France

Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

