



La Terre de mon Père AOP Saint-Chinian Rouge 2013

Comme un clin d'œil et un hommage à notre père qui était visionnaire dans sa région, nous avons créé à partir de 1995 une cuvée qui est toujours le fer de lance du domaine. Cette cuvée s'appelait "La Gloire de mon Père" (petit clin d'œil à la plume de Marcel Pagnol). Lorsque notre père nous quitta en 2004, cette cuvée devint "La Terre de mon Père". Comme il nous l'a insufflé, nous avons voulu, au travers de cette cuvée, vous proposer le meilleur de nous-mêmes, le meilleur du millésime. Cette cuvée dépasse les modes, défie le temps et est un hommage à un amoureux de la vigne et de notre belle région.

Cépages

syrah 60 %, mourvèdre 20 %, grenache 20 %

Culture

Cette cuvée a été élevée 18 mois en futs de chêne neufs séchage 36 mois, chauffe moyenne.

Vinification

Cueillette manuelle avec tri à la vigne et égrappage. Pré-fermentation à basse température suivie de cuvaison longue. L'entonnage a eu lieu après la fermentation alcoolique.

Caractère

Chez nous, la Terre c'est important. On en connaît la valeur, le potentiel. On sait la travailler tout en la respectant. On serait plus près de Giono que de Pagnol. Alors évidemment, ce vin est émouvant. On devine sa puissance en le faisant tourner dans le verre. Ce vin a de l'épaisseur. Son nez confirme cette concentration et puis, après quelques secondes, on sent monter la confiture de mûre de ronce, le pain grillé, le poivre noir, la vanille, la cannelle, le cèdre. C'est tellement beau qu'on en reste sans voix. Mais il faut quand même décrire la suite. Elle est ample, dense, très harmonieuse. On s'en repaît. On s'y attarde. On est bien. On se sent grandi, comme le vin...

Harmonie mets

Fin et racé, ce vin accompagnera avec charme un ~~baron d'agneau ou des pigeons rôtis au genièvre~~. Et pourquoi ne pas se délecter tout simplement en écoutant un bon Jazz....

34360 Saint-Chinian - France

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

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

