



Les Raisins de la Colère - AOC Faugères

... Une cuvée des cimes...

Alliance de La Puissance d'un Languedoc et La Féminité d'un cru Bourguignon

Origine géographique du cru :

Au nord de Béziers et au sud de Bédarieux, sur des massifs de marbre aux promontoirs dominés par des moulins édifiés au XVI^{ème} siècle.

Terroir : Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques en plaquette sur nos parcelles à l'altitude la plus élevée (plus de 500 mètres) .

Cette situation altitudinale permet de garder fraîcheur, acidité, garde et finesse pour cette "cuvée des cimes" à la garde incontestable.

L'altitude de nos parcelles sur pied des massifs Cévenolles donne toute sa typicité à cette cru du HAUT FAUGERES.

Mode de conduite : Système en Cordon de Royat avec palissage sur Syrah, Mourvêdre avec cordon à 40cm du sol pour améliorer la maturité.
Vieux gobelet de 45 ans d'âge sur Carignan noir !

Vendange : strictement manuelle en cagettes sur des cépages « figuées » en maturité toujours optimale. Mode de vinification : Eraflage total des raisins par érafloir AMOS Bourguignon.

Cuverie Inox Bourguignone à double paroi pour une vinification en cryomacération de 5 à 8 semaines à moins de 5 °C. un diamètre extrêmement prononcé (2m30) pour une hauteur réduite (1m50) ces cuves à la technologie adaptée au pigeage (2/ jour) nous permettent d'optimiser extraction de la couleur et finesse aromatique.

La fin des fermentations alcooliques et la fermentation malolactique sont toutes réalisées après entonnage en demi-muids de 500 litres neuf de chêne du centre, aux grains les plus fins, de haute futaie, et changés à chaque millésime.

Assemblage : Syrah (80) et Mourvêdre (20%) les bonnes années et carignan les années difficiles.

Volume de Production : 2000 à 5000 bouteilles , suivant les années et production extrêmement limitée et numérotée. Ce cru de qualité exceptionnel n'est mise en bouteille que les années climatiquement qualitatives propre à satisfaire la garde et l'excellence d'une tête de cuvée, image et symbole de son appellation et du domaine LTP.

DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

ASPECT : Robe rouge foncé couleur bigarreau d'une remarquable densité dont les pleurs et la jambe ne manquent pas d'étonner tous les dégustateurs,

LE NEZ : Nez de petits fruits noirs (mûre, cassis) avec des notes très florales. On retrouve en retroolfaction les notes de

réglisse propre à la syrah , le graphite et la pierre chaude. Au delà des notes de garrigue, le boisé finement fondu obtenu par une longue fermentation alcoolique et un batonnage minutieux, affirment une longue persistance aromatique.

LA BOUCHE : au delà du support tannique propre à la syrah et au mourvêdre, l'équilibre alcool et fraîcheur altitudinale des cîmes viticoles du faugerol met en évidence la puissance maîtrisée par une vinification précise et très particulière. La puissance tannique n'a d'égale que la rondeur de ces tannins domptés par le batonnage minutieux pendant cette fermentation alcoolique en demi muids neufs.

Doté d'une exceptionnelle capacité de garde , ce cru se caractérise par sa puissance très aérienne si caractéristique des Languedoc d'altitude à la forte personnalité des sols de schistes.

SAVEURS ET ALLIANCES DES METS

Entrées : Terrine de chasseur, Tourte aux fromages

Viandes : Viandes rouges grillées, Côtes de boeuf, Magret avec figues rôties au vinaigre balsamique, Côtes d'agneau aux herbes, Epaule d'agneau aux oignons confits, Tajine, Canard aux olives,

Température de dégustation : Entre 18°C et 20°C avec un carafage qui peut lui être très favorable Optimum de dégustation: 3 à 8 ans,

Durée de vie approximative: 15 à 20 ans.