

Les Jamelles

JGP Pays d'Oc

CARIGNAN



Ce cépage noir, originaire d'Aragon, fut introduit en France au XIII^e siècle. Malgré des arrachages massifs ces dernières années, il couvre encore 100 000 hectares en France, se concentrant sur trois régions méridionales : le Languedoc-Roussillon, la Provence et, à moindre échelle, la Corse.

Le Carignan est un cépage qui passionne viticulteurs et oenologues tant sa qualité peut varier de la médiocrité à l'excellence, suivant son rendement, l'âge de la vigne et la vinification. Ce cépage a souffert de situations de hauts rendements peu favorables à son expression. Pourtant, en préservant ses ceps sur des coteaux bien exposés et sur des sols argilo-calcaires, des arènes granitiques ou des schistes, le Carignan donne des vins riches et généreux aux arômes de fruits noirs qui demandent à vieillir un peu pour affiner leurs tannins. Rarement vinifié seul, il est souvent assemblé au Grenache noir, au Cinsault, au Mourvèdre ou à la Syrah. Les Jamelles vous proposent une cuvée issue à 100% de ce cépage.

CÉPAGE(S)

100% Carignan

TERROIR(S)

Notre Carignan provient de petites parcelles de vieilles vignes de plus de cent ans, aux rendements faibles. Plantées à la méthode languedocienne, ces vignes sont cultivées :

- dans la *plaine de l'Aude*, dans le Minervois, sur des terrasses d'alluvions et de galets, qui apportent longueur et structure au vin,
- sur le *piémont de la montagne d'Alaric*, au nord du massif des Corbières, qui apporte rondeur et complexité.

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés pour partie à la main en petites cagettes et vidés dans une cuve préalablement saturée en gaz carbonique. Une macération carbonique de 10 à 15 jours est réalisée pour développer des arômes jeunes et typés. Cette méthode permet de favoriser l'expression de tanins de qualité, ronds et fins. L'autre partie est récoltée plus traditionnellement et à pleine maturité, pour une vinification languedocienne traditionnelle. L'élevage sous bois commence dès la fin du pressurage de manière à apporter de la rondeur et de la complexité au vin.

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe noire aux légers reflets violets, le Carignan Les Jamelles a des notes de pruneau, de cassis, de fraise des bois et de cerise noire, ainsi que des notes épicées (poivre gris). Il a une attaque souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Ses tanins sont élégants. Sa chair est le reflet d'une maturité optimale et d'un rendement maîtrisé.

METS & VIN

Servi à 18°C, il met agréablement en valeur les préparations à base d'agneau, de gibier (civet de marcassin), un magret de canard aux aïelles et les mets relevés (steak au poivre, tournedos aux cèpes). Catherine Delaunay suggère un velouté de potimarron aux châtaignes, un lapin à la moutarde de cassis, un cassoulet. Ou un dessert tout chocolat, un Choco-noisette!



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

