

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

SYRAH-GRENACHE - SANS
SULFITES AJOUTÉS



CÉPAGE(S)

Syrah 70%, Grenache 30%

TERROIR(S)

Les raisins de Syrah et Grenache viennent pour une très grosse partie des *Coteaux de l'Orb*, au nord de Béziers. Les vignes sont plantées sur des coulées basaltiques argilo-calcaires. Ce terroir d'altitude, où les nuits sont fraîches, apporte tannins veloutés, rondeur et richesse aux vins qui en proviennent.

Le reste des raisins provient des *Contreforts de la Montagne Noire*, au Nord du Minervois, où les vignes sont plantées sur des sols à dominante calcaire.

VINIFICATION

Les raisins, parfaitement sains, sont récoltés à maturité et apportés en cuverie, protégés par de la neige carbonique, pour éviter l'oxydation. La particularité de cette cuvée est qu'elle est produite sans aucun apport de sulfites durant le processus de vinification et d'élevage. Cela nécessite une attention de tous les instants en cuverie et un process très précis afin d'éviter le développement de bactéries indésirables et de protéger le vin de l'oxydation.

Pour la vinification sans ajout de sulfites, on favorise le développement des levures fermentaires de manière à garder des arômes très purs de fruits et d'épices et éviter le développement de microorganismes qui pourraient altérer les parfums du vin. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la fermentation malolactique se déroule rapidement puisqu'il n'y a pas d'apport de soufre.

Une fois cette dernière achevée, on amène le vin à basse température (10°C) de manière à inhiber les microorganismes et commencer l'élevage. Celui-ci sera assez court (le temps d'un hiver) pour éviter un « réveil » intempestif des microorganismes. Une filtration serrée permet ensuite de les éliminer. L'élevage se fera avec un léger apport de bois de chêne qui permettra aussi de lutter contre l'oxydation (le bois ayant la capacité de fixer l'oxygène).

La vinification sans sulfites permet d'obtenir un vin à l'expression aromatique très intense.

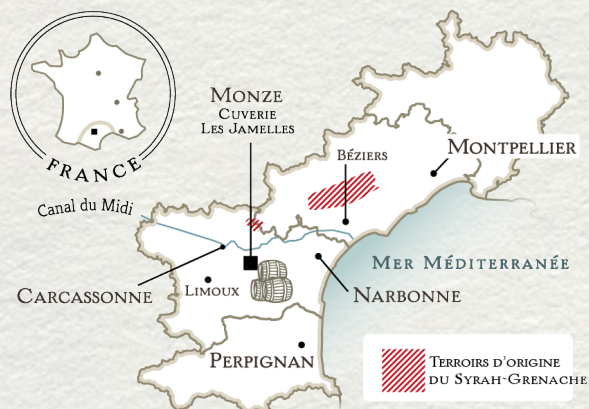
DÉGUSTATION

Le Syrah-Grenache sans sulfites ajoutés Les Jamelles dévoile une robe rouge sombre avec des nuances bleutées. Le nez se révèle expressif et intense, avec des arômes primaires de fruits (cerise) mais aussi de coulis de cerise noire. On y décèle également de légères touches de vanille et d'épices (paprika/bacon, poivre gris). La persistance olfactive est très intéressante.

Le vin offre une très jolie bouche fraîche, épicée et fruitée (cerise fraîche), avec des notes de réglisse et une touche minérale. L'équilibre est parfait entre des tanins élégants et bien intégrés et une belle fraîcheur. Ce mode de vinification et d'élevage sans sulfites permet une expression du fruit nette et intense.

METS & VIN

Servir à 18°C avec des cannellonis, une ratatouille, un pain d'aubergines ou encore un plateau de fromage. Catherine Delaunay conseille tout particulièrement une viande grillée et plus spécialement de l'agneau ou un tajine.



www.les-jamelles.com

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

