

LUXSURE



Mourvèdre et Carignan : 2 cépages rares par Les Jamelles par Pascal Iakovou

Les Jamelles nous font redécouvrir deux cuvées de la gamme « Cépage Rare » : le Mourvèdre et le Carignan . Mourvèdre et Carignan, fiers représentants de la gamme « Cépage Rare » Cette année, on (re)découvre deux cuvées de cette gamme qui met en lumière, depuis 10 années, les cépages anciens, oubliés ou simplement inattendus dans le Languedoc.

Cépage Rare Mourvèdre 2017

Grand cépage méridional d'origine espagnole, le Mourvèdre Les Jamelles est issu de terroirs rigoureusement sélectionnés : de belles vignes en coteaux situées autour de l'Etang de Bages près de Narbonne lui apportent de la richesse et une certaine fraîcheur ; les contreforts de la Montagne Noire, au nord de l'Aude, lui donnent ses notes épicées ; et il puise de l'opulence dans les sols argilo-calcaires pauvres des vignes situées sur les mi-coteaux héraultais. Les trois-quarts des raisins subissent une très longue macération de plus de 3 semaines, le quart restant étant vinifié en raisins entiers et en macération carbonique. La robe rouge intense laisse place à un nez très fruité (fraise, pêche, raisin) et épicé (garrigue, pâte d'amande, thym et laurier). En bouche il est étonnamment long et gras avec des tanins bien équilibrés. La finale, presque sucrée, glisse comme du velours... Un vin à la fois puissant et délicat. Servez-le à 18°C avec un tajine d'agneau, une moussaka ou encore une belle bûche de hèvre.

Cépage Rare Carignan 2017

Rarement vinifié seul, le Carignan est un cépage qui demande une attention toute particulière. Les Jamelles entend bien en tirer le meilleur et le prouve avec ce 100% Carignan provenant de petites parcelles de vieilles vignes de plus de 100 ans... aux rendements faibles. Cultivée dans le Minervois et au nord du massif des Corbières, une partie des raisins, ramassée à la main, va connaître une macération carbonique de 10 à 15 jours. L'autre partie sera vinifiée plus traditionnellement avant de bénéficier d'un élevage sous bois dès la fin du pressurage. Avec sa belle robe noire aux légers reflets violets, ce vin a des notes de pruneau, de cassis, de fraise des bois et de cerise noire. L'attaque, souple et aromatique, dévoile des tanins élégants. Sa maturité est optimale, reflet de rendements maîtrisés. On le servira à 18°C avec un lapin à la moutarde, un magret de canard ou un dessert tout chocolat !

