
Syrah Franc de Pied



La vigne est issue d'une sélection massale plantée franche de pied, sans porte-greffe. Cela est rendu possible par la composition des sols de la parcelle, sableuse, qui ne permet pas au phylloxera de creuser ses galeries. Les ceps sont enherbés, ils sont plantés perpendiculaires à la pente et orientés au sud-est. Les sols sont pauvres, avec peu d'éléments nutritifs, un pH de 6.7 et une absence totale de calcaire. En vinification, nous conservons un maximum de 35% de grappe entière ; le reste est égrappé et non foulé, vinifié en levures spontanées. La cuvaison dure environ trois semaines. Le vin est élevé à 50% Wine Globe et le solde en fûts usagés.

Le vin

Le but de cette cuvée est de retrouver le goût d'antan et de plonger au cœur du terroir, en s'affranchissant des racines américaines. Sur cette vigne, nous observons une maturité légèrement plus tardive, mais aussi un état sanitaire meilleur que nos autres syrahs du même secteur. Nous y obtenons un vin d'une grande fraîcheur, sans trop d'alcool et à pleine maturité phénolique : il se goûte vertical, sapide et aromatique. Et il tient très bien à l'air !

Vinification

Vinification en grappes entières partielle ou totale, élevage en fûts usagés et Wine Globes durant 12 à 18 mois, puis en bouteilles de 3 à 18 mois.

Cépage	Alcool
100 % Syrah	13,1°
