

Domaine du Bois de Saint Jean

La Ballade des Anglès 2007

Vin : Vacqueyras 2007

Région : Rhône méridional

Appellation : AOC Vacqueyras

Cépages : 50 % Grenache, 50% Syrah - Age des vignes : 35 ans

Présentation : De part et d'autre de la colline, le sol est argilo sableux bien adapté au cépage syrah qui donne la puissance de ses arômes. A la base de la colline, l'érosion a sédimenté les sables donnant un terroir léger, filtrant, pauvre, où le vignier s'exprime pleinement. Enfin, le sommet est un large plateau composé exclusivement de galets roulés que les spécialistes nomment « terrasses du villafranchien ».

Le Vacqueyras s'exprime sur un terroir de calcaire urgonien (2.5 ha) qui est à la base du massif pittoresque des dentelles de Montmirail. Ce terroir donne une typicité au grenache et à la syrah propre à cette appellation et plus particulièrement une fraîcheur issue du calcaire.

Vinification : Vendanges manuelles. Rendement : 35 hl/ha. Les cépages sont vinifiés ensemble dans une cuve thermo régulée. La fermentation dure 3 semaines avec un minimum de 4 délestages. Le vin sera ensuite élevé en cuve inox pendant un an avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Propriétaire : Son nez reflète le caractère de ce vin racé. On y retrouve des fruits noirs mis en relief par la richesse des épices. En bouche, les arômes se confirment. Après les arômes, sa finale longue laisse une impression d'un vin équilibré et d'une rare élégance. Il se déguste avec des plats de caractères, des daubes, et du gros gibier ainsi que des fromages puissants.

C'est un vin de grands repas ou de plats d'hiver.

Gault et Millau : Le nez est frais, expressif, aux arômes de garrigue et de fruits noirs très mûrs. En bouche, c'est un vin rond, souple et soyeux, puis puissant et fruité qui se termine sur une longue persistance aromatique.

Garde : 12 ans

Service : 15 - 16°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges grillées ou viandes en sauce.

Prix : 11 € la bouteille au domaine

