



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2016 Rouge

Les cépages : Grenache 60%, Syrah 40%.

Le rendement : En dessous de la norme avec 30 hectolitres/hectare pour assurer une belle qualité.

Le terroir : Les vignes sont plantées sur des sols caillouteux et sableux. Ces vieilles vignes ont un fort potentiel de qualité.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont manuelles, en petites caisses pour préserver la qualité. Nous récoltons le raisin lorsqu'il a une maturité phénolique forte. Un tri drastique est effectué puis un éraflage de la vendange. Lors de la cuvaison pendant 30 jours, la température est contrôlée. Des remontages et pigeages sont réalisés tous les jours. Aucune levure chimique ne sera utilisée. Pour une belle qualité, le pressurage est souple. Afin de préserver toute la richesse du vin et de ne pas le désosser, la filtration avant la mise en bouteille sera légère.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur un rouge intense, violet et carmin.

Nez : De fruits rouges, cassis, framboises et épices .

Bouche : Bouche charpentée avec des tanins fins et parfums de fruits rouges, d'épices très persistantes.

Le temps de garde : A boire maintenant ou à conserver jusqu'en 2025.

Température de service : 17°

Accord mets et vins : Viandes rouges, gibiers, fromages.

Le millésime : Alors que les températures demeurent élevées pour la saison, que le vignoble resplendit d'un jaune éclatant et que les pressoirs ont été nettoyés et rangés, les premiers vins présentés aux assemblages confirment ce que l'on pressentait : 2016 est un millésime fabuleux ! Et si d'aucuns le comparent au magnifique 2010, d'autres n'hésitent pas à remonter au célébrissime 1990. Nous sommes dans tous les cas, et de façon indiscutable, dans l'univers des très grands millésimes.

A l'issue d'un hiver relativement doux et d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a du affronter un été plus chaud que la moyenne avec plusieurs journées où les températures ont dépassé les 35°, y compris début septembre. Un été chaud mais pas caniculaire, se caractérisant dès la véraison par de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, ce qui est un facteur favorable à la synthèse des polyphénols. La saison estivale fut aussi particulièrement sèche ; le cumul de pluies atteint tout juste 70 mm, dont 17.8 mm sur le mois de juillet, 8.4 mm sur août et 44.6 mm sur septembre. Ce sont d'ailleurs ces fines pluies des 14 et 15 septembre qui ont permis aux raisins d'atteindre des maturités complètes, sans compromettre pour autant le potentiel qualitatif d'une récolte que l'on peut à tous égards qualifier d'exceptionnelle (état sanitaire parfait, maturités phénoliques optimales...).

2016 incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de millésime exceptionnel.

Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – www.ladestinee.com – domaine@ladestinee.com – SIRET 409 740 768 00026