

Collioure Rouge « Douy »

Le zéro S02

Le Dui, en catalan, est un torrent qui court à travers les Pyrénées avant de se jeter dans le port de Collioure. Le Douy, c'est aussi la vigne emblématique plantée par mon arrière grand-père : depuis, chaque génération y a laissé son empreinte.

Et moi, cette année, j'ai essayé de laisser parler cette parcelle pour, peut-être, entendre une fois encore la voix de mes ancêtres. Syrah, plantée par ma mère, Grenache noir intergénérationnel, Mourvèdre complanté par mes soins.

Sans soufre, sans intrant, nu mais droit.

Vinification

Cépages : 80% Syrah, 10% Grenache noir, 10% Mourvèdre

Age moyen des vignes : entre 15 et 80 ans

Rendements : 18hl/ha.

Alc. : 14,3% Vol.

Macération traditionnelle en cuve inox

Fermentation de 45 jours sous contrôle

des températures

Pigeages manuels quotidiens

Pressurage doux

Mise en bouteille au printemps,

puis affinage en bouteille.

Elevage

En cuve inox sur lies fines

Note de l'Oenologue

Robe : jolie robe grenat, le grenat brut de Caladroy (Roussillon).

Nez : Nez de violette et réglisse douce,

En bouche : une pointe de framboise en bouche sur les fruits noirs, la cerise bigarreau sur fond de réglisse.

Des tanins veloutés, fraîcheur et longueur. Tout est droit et subtil. Après le rosé de mon père, «le rouge de Laeti»

Gastronomie

Viandes grillées à la planxa, veau rosé des Pyrénées, agneau catalan Xaï, petits légumes frais (escalivade, poivrons grillés) et plats épicés.

