CÔTES CATALANES VIGNES CENTENAIRES CARIGNAN

2019 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Producteur : Domaine F. Ribière
Couleur : Rouge

Appellation : IGP Côtes Catalanes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Denis Ferrer, Bruno Ribière
Géologie du sol : Ce vin provient de trois parcelles différentes, l'un de graves sur sous-sol marneux, l'autre argilo-sablo-caillouteux et un troisième argilo-caillouteux, des sols typiques des Aspres, zone aux terrasses arides tournées vers la Méditerranée entre Albè
Superficie : 30 hectares
Encépagement : Carignan (100%)

Vinification : Macération carbonique de 10 jours (50%)et Macération traditionnelle égrappée de 30 jours (50%)

Le domaine :

Le Domaine Ferrer-Ribière fut créé en 1993 lorsque Denis et Bruno décidèrent d'unir leurs forces complémentaires : le premier étant viticulteur et le second, le poète, à son aise dans le chai.
C'est en plein cœur des Aspres, région des Pyrénées-Orientales, qu'ils cultivent plusieurs parcelles de vignes souvent très vieilles sur des terres arides et caillouteuses. Ils en tirent une large gamme de vins authentiques, savoureux et sans artifice, en phase avec leur terroir.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]
Le domaine créé par Denis Ferrer et Bruno Ribière dans la vallée de l'Aspres, au sud-ouest de Perpignan, est entre les mains de Mireille Ribière, la fille de Bruno, depuis 2021. Les vignobles sont conduits en bio depuis une dizaine d'années.
[...]
Originaire du nord-est de l'Espagne, le carignan (cariñena, samsó ou manzuelo, en Espagne) a migré vers le Roussillon il y a déjà quelques siècles. Là-bas, de l'autre côté des Pyrénées, sa vigueur et son potentiel à donner de gros rendements ont joué autant en sa faveur qu'en sa défaveur, faisant de lui un cépage roturier. Or, si vous avez déjà goûté un carignan cultivé et vinifié dans les règles de l'art, vous savez que cette réputation est tout sauf justifiée. Ferrer et Ribière le prouvent à chaque millésime avec cette cuvée issue de très vieilles vignes de carignan, lesquelles assurent sa concentration naturelle et sa profondeur

aromatique. Solide et compacte, mais aussi très élégant avec sa patine veloutée et sa longue finale saline. À boire entre 2023 et 2028, avec une viande braisée.

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Oct 2021

J'aime beaucoup les vins de ce domaine bio : Côtes du Roussillon mettant toujours un fruit très gourmand à l'avant-plan, avec un côté un peu confiture. À boire avec une volaille (ben avec vos proches, en mangeant une volaille, mais bon, vous aurez compris...). Carignan à 100%, excellent rapport qualité-prix.