



**Producteur :** Maxime-François Laurent

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Côtes-du-Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Maxime-François Laurent

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire

**Encépagement :** Grenache (70%), Syrah (20%) et Cinsault (10%)

**Âge moyen des vignes :** 15 à 30 ans

**Vinification :** Vendange manuelle triée et partiellement éraflée, macération de 15 jours en cuve de ciment brut. Fermentation sur levures indigènes, léger sulfitage après la fermentation malolactique selon les millésimes

**Élevage :** 6 mois en cuve

**Accord vin et mets :** À prévoir comme premier vin, un peu frais sur les BBQ... et comme suite pour alléger le palais quand le programme devient trop chargé en structure et densité.

**Conservation :** A boire dans sa jeunesse sur le fruit, quand il fait soif !

### Le domaine :

«Maxime Laurent est le digne successeur de ses parents; même esprit, même volonté de faire bon et dans le respect de l'environnement. Avec sa mère Michelle, il gère le domaine Gramenon, une propriété légendaire dans le petit milieu du vin nature français. Philippe Laurent, le père de Maxime a été un des pionniers de la vinification et de la mise en bouteille sans soufre bien avant la mode. Situé dans le Rhône, le domaine Gramenon produit des vins qui combine à la fois, maturité, richesse, équilibre, et aussi une grande authenticité et pureté de fruit. La patine des vins est bien polie, satinée. Pour cette cuvée Soif, Maxime produit son sa propre étiquette un vin élaboré dans les principes qu'il applique à partir de raisins bio acheté dans le voisinage. Cette cuvée se veut un vin d'introduction à ceux de la production familiale; exubérance de fruit, absence de bois, fluidité et sapidité. »

### Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2022

Il faudra être rapide pour mettre la main sur celui-ci, car les quantités fondent comme neige au soleil. Maxime, fils de Michelle avec qui il gère le célèbre Domaine Gramenon, nous propose ici une cuvée élaborée à partir de raisins bio achetés dans le voisinage. Dominé par le grenache (70%) et complété par la syrah et le cinsault, le vin affiche une jolie robe violacée. Le nez est immédiat et de bonne intensité avec un profil gourmand qui rappelle la cerise en confiture, le gâteau Forêt-Noire et une touche épicée. En bouche, le vin paraît généreux et d'assez bonne concentration. On perçoit des tanins arrondis et une légère impression capiteuse en finale. Le tout demeure d'une étonnante buvabilité. Servir frais (15-16 C).

Maxime Laurent, Il fait Soif 2020, Côtes du Rhône, France

29,05\$ - Code SAQ 14827623 – 13,5% - n.d.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/01/29/deux-nouveautes-a-boire-a-grandes-lampees-parce-que-sans-buvabilite-il-ny-a-point-de-vin>