CÔTES DU RHÔNE IL FAIT SOIF...

2021 · Rouge · France / Vallée du Rhône



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 (75%), Syrah (20%) et Cinsault (5%)
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 : À boire dans sa jeunesse!

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 souffre 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 :

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]
Michèle Aubèry-Laurent et son fils Maxime François cultivent leurs vignes en bio à 350m d'altitude, sur les

coteaux et le plateau de Gramenon, dans la Drôme tout au nord du Rhône méridional. Leurs vins se distinguent par leur grain velouté irrésistible, doublé de fraîcheur.
Côtes du Rhône 2021, Il fait soif
Maxime-François Laurent a démarré une petite activité de négoce, en partenariat avec un voisin viticulteur à Montbrison-sur-Lez et Valréas. Les vinifications sont conduites sans intrants. Si vus êtes sensibles aux odeurs de réduction, vous voudrez aérer le 2021 vigoureusement pendant une trentaine de minutes. Les notes animales font alors place au fruit noir, sur fond de fleurs, de cacao, et de terre humide. Solaire, ais surtout gouleyant, frais et désaltérant. Il porte bien son nom...

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jul 2022

Maxime Laurent s'occupe de l'extraordinaire Domaine Gramenon avec sa mère Michelle (dont j'ADORE les vins). Sur cette cuvée que Maxime signe avec son propre nom, il a acheté du raisin bio à des voisins du Rhône. C'est un assemblage de grenache à 70% avec de la syrah et du cinsault. Je crois que malgré le nom de la cuvée, il faut s'attendre à avoir plus de plaisir avec ce vin à table.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=8b5c9c5d0f

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