



Producteur : Domaine Gramenon

Couleur : Rouge

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Michelle Aubéry-Laurent

Géologie du sol : Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma.

Encépagement : Grenache (90%) et Cinsault (10%)

Âge moyen des vignes : Jeunes vignes de Grenache (4 à 30 ans) conduites en biodynamie.

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.

Conservation : À boire dans les 3 ans suivant le millésime.

Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionales. Il a la particularité de produire de grands vins mythiques, empreints de générosité, de fraîcheur et d'authenticité, bien que la majorité des cuvées ne soient qu'en appellation générique.

En autodidacte, avec une sensibilité à l'intangible et au vivant, Michèle Aubéry a élevé en quelques années le nom de Gramenon au rang des domaines cultes dans l'univers des vins naturels.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

[Coup de coeur]

Michèle Aubéry-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.

[...]

Cette cuvée est issue de jeunes vignes (4 à 30ans) de grenache et de cinsault du domaine. Les raisins ont été

vendangés à la main, partiellement éraflés, macérés pendant 15 jours en cuves de ciment brut et fermentés sans sulfites, avec levures indigènes. Et dans le verre? Un pur délice! L'attaque en bouche est souple, leste et guillerette, le vin danse sur les papilles, les saveurs sont pures, complexes, longues et affriolantes. Surveillez de très près son arrivée sur les tablettes en novembre.

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Un Grenache délectable

Si vous aimez les vins rouges gourmands ET de grande soif, surveillez de très près l'arrivée imminente du Poignée de Raisins sur les tablettes.

Domaine Gramenon, Côtes du Rhône 2020, Poignée de Raisins, France

29,10\$ – Code SAQ 14827615 – 14% – 1,2 g/L – Biodynamie

Michèle Aubèry-Laurent et son fils Maxime François cultivent leurs vignes en bio à 350 m d'altitude, sur les coteaux et le plateau de Gramenon, dans la Drôme, tout au nord de la partie sud de la vallée du Rhône.

Leurs vins se distinguent par leur grain velouté irrésistible, doublé de fraîcheur et de salinité.

Cette cuvée est issue des jeunes vignes (de 4 à 30 ans) de grenache et de cinsault du domaine, vendangés à la main, partiellement éraflés, macérés durant 15 jours en cuve de ciment brut, fermentés sans sulfites, avec les levures indigènes. Et dans le verre? Un goût de rêve! Il y a longtemps qu'un vin du sud de la vallée du Rhône m'avait procuré un tel plaisir.

L'attaque en bouche est souple, leste et guillerette; le vin danse sur les papilles, les enrobant au passage de tanins suaves, veloutés et pourtant croquants. Et les saveurs: pures, complexes, affriolantes et longues. Un pur délice, je vous dis! Si vous aimez les vins rouges gourmands ET de grande soif, surveillez de très près son arrivée imminente sur les tablettes.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/03/26/un-grenache-delectable>