



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 20.50 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Géologie du sol : Argiles et galets roulés

Encépagement : Grenache (43%), Cinsault (22%) et Counoise (4%)

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Égrappages et macération durant 5 jours. Fermentation avec levures indigènes.

Élevage : 6 mois en cuve béton. Non-filtré, non-collé.

Aspect visuel : Rubis clair

Aspect gustatif : Un jus délicieux et franchement glouglou! Rond, frais et croquant, une gorgée de fruit à chaque lampée. Vin à haut risque de dépendance pour les plus gourmands!

Aspect olfactif : De la cerise, des framboises et des épices.

Accord vin et mets : Apéritif, assiettes de charcuteries, barbecue.

Conservation : À déguster dès maintenant ou dans les 2 ans.

Le domaine :

Dernière-née des caves des Côtes du Rhône gardoises, la Cave d'Estézargues a été créée en 1965 dans le village du même nom, tout près d'Avignon. Elle récolte le fruit des 400 hectares travaillés majoritairement en appellation Côtes du Rhône et sa déclinaison, villages Signargues, en référence à un plateau géologique de galets roulés où la vigne s'épanouit depuis des temps anciens.

En 1989, l'arrivée de Jean-François Nicq comme directeur de la cave est le point de départ d'une orientation plus qualitative avec une valorisation de la production. La vente de vin en vrac au négoce a laissé place au développement de la bouteille. Jean-François incita les viticulteurs à limiter les intrants au vignoble, même à se convertir au bio, et les vins sont vinifiés naturellement et mis en bouteille par domaine afin de mieux

révéler l'identité de chacun.

C'est ainsi qu'est née à la Cave d'Estézargues cette ligne de conduite : "Dix vigneronns sont unis au sein d'une même coopérative avec chacun son identité, son savoir-faire, son encépagement et son terroir. La cave ne doit être que le révélateur de leur travail, à travers des cuvées spécifiques (les domaines) ou des cuvées regroupant tous les vigneronns (Les Grandes Vignes et Granacha). Les levures sélectionnées, les filtrations et collages ainsi que toutes les technologies dénaturant le vin sont proscrites. Les vinifications se font sans soufre* et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel du terroir."

Denis Deschamps y tient maintenant la barre. Dans la même direction que Jean-François qui a quitté pour démarrer le domaine Les Foulards Rouges dans le Roussillon.

Issu de la propriété de Jean-Marie Granier, le Côtes du Rhône La Montagnette, dont les vignes taillées en gobelet sont plantées sur une petite colline aux sols argileux recouverts de galets, est devenu l'un des premiers vins élaborés selon les principes du vin naturel sur les tablettes de produits réguliers à la SAQ.

*Un léger sulfitage est fait au moment de la mise en bouteille, de l'ordre de 20mg/L, bien en deçà des normes pour l'agriculture biologique.