CARAMBOUILLE

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Les Vignerons d'Estézargues
SAQ (CCNP) : 15416738
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 17.70 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Géologie du sol : Argiles et galets roulés
Encépagement : Grenache (70%), Syrah (10%), Cinsault (9%), Carignan (6%), Mourvèdre (4%) et Counoise (1%)
Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Traditionnelle à basse température. Elle mise sur le fruit et la buvabilité. La durée de cuvaison est de l'ordre de 5 jours, après éraflage et foulage léger. Les tanins sont minimes, et la couleur coquine nous oblige à déclasser ce Côtes du Rhône en Vin de France.
Élevage : 6 mois en cuve béton. Non-filtré, non-collé.

Aspect visuel : La robe est rubis translucide.
Aspect gustatif : La bouche est souple, fraîche, croquante, avec une matière chatoyante et vitaminée. La finale à l'accroche délicieusement canaille apporte gourmandise et fluidité dans le verre. Attention, ce petit vin vermillon est délibérément sociable !
Aspect olfactif : Le nez est fringuant, sur la grenadine, la tangerine et les épices douces.

Accord vin et mets : Apéritif, assiettes de charcuteries, barbecue.
Conservation : À boire dans l'année

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 vignerons 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 vignerons (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.