CÔTES DU RHÔNE POIGNÉE DE RAISINS

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Gramenon
SAQ (CCNP) : 14827615
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 33.75 $

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.

Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionaux. 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 :

Vincent Sulfites, Qu'est-ce qu'on boit, Sep 2024

Rouge. La dernière fois que ce domaine est sorti en SAQ, j'avais le bras cassé et je n'avais pas pu vous prévenir de l'arrivée de ce bijou ! J'adore boire les vins de ce domaine. J'en achète 6 sans connaître la cuvée tellement je les aime. Histoire qui débute en 1978, mais on n'embouteille au domaine qu'à partir de 1990. Les vignes ont toujours été cultivées en bio. Michèle Aubéry, d'abord infirmière, a repris le flambeau du domaine à partir de 1999 en raison d'un accident qui a coûté la vie de son mari. C'est elle qui est

responsable de la conversion à la biodynamie. Grenache à 90% avec 10% cinsault, rouge de soif gouleyant et joufflu, beaucoup de matière à toutes les années, mais une grande soif malgré tout. ON ACHÈTE À LA CAISSE.

Véronique Rivest, La Presse, Sep 2023

Trop souvent, je ne suggère pas certains vins parce que leur disponibilité est limitée. C'est le cas de ceux du Domaine Gramenon. Et pourtant, c'est un des meilleurs domaines de la vallée du Rhône, voire de France. Je ne peux pas m'empêcher de proposer ce vin si délicieux. Hormis le domaine, certifié en bio et en biodynamie, géré par un duo mère et fils, la découverte, c'est aussi le côté fin et gourmand du grenache, qui donne souvent des vins costauds. Ce Poignée de Raisins Côtes du Rhône 2022 est tout en finesse. Le nez est parfumé, avec des notes de mûre, de cerise, de garrigue, de poivre et une pointe animale. La texture est soyeuse, portée par une fraîcheur tonique. Des tanins très fins s'égrènent sur une finale caillouteuse, avec de la mâche. Il s'ouvre beaucoup à l'aération. Côtelettes d'agneau, petits farcis, rôti de porc et légumes racines.
Domaine de Gramenon Poignée de Raisins Côtes du Rhône 2022, [...](14827615), 14%, bio
Garde : de 3 à 5 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-09-16/les-vins-de-la-semaine.php

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023

La dernière fois que ce domaine est sorti en SAQ, j'avais le bras cassé et je n'avais pas pu vous prévenir de l'arrivée de ce bijou! J'adore boire les vins de ce domaine. J'en achète 6 sans connaître la cuvée tellement je les aime. Histoire qui débute en 1978, mais on n'embouteille au domaine qu'à partir de 1990. Les vignes ont toujours été cultivées en bio. Michèle Aubéry, d'abord infirmière, a repris le flambeau du domaine à partir de 1999 en raison d'un accident qui a coûté la vie de son mari. C'est elle qui est responsable de la conversion à la biodynamie. Grenache à 90% avec 10% cinsault, rouge de soif gouleyant et joufflu, beaucoup de matière à toutes les années, mais une grande soif malgré tout. Un vin parfait l'an dernier. ON ACHÈTE À LA CAISSE (allô Michel).

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=402861e212

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.
[...]
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