CÔTES DU RHÔNE LA MÉMÉ

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Gramenon
Couleur : Rouge
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 120.00 $

Appellation : Côtes du Rhône
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Michelle Aubéry-Laurent

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 :

Alexis Goujard, Roberto Petronio et Jérémy Cukierman, La Revue du Vin de France, Jan 2023

La cuvée Ceps Centenaires La Mémé est un pur et somptueux grenache sur sable. Le 2021 dévoile un caractère septentrional avec sa touche de violette et sa matière tendue. Ici, la fraîcheur du millésime parle par sa vivacité. À l'inverse, regardant à la fois le nord et le sud, le 2020 affiche une magnifique sérénité avec cette maturité propre à l'année mais avec un cœur de bouche dont la tenue destine cette Mémé à une très belle garde.

https://www.larvf.com/nos-70-tres-grands-grenaches-du-monde,4808295.asp

No 667 - Février 2023, La Revue des Vins de France, Jan 2023

DOMAINE GRAMENON

Côtes du Rhône Ces Centenaires LA Mémé 2020 et 2021
La cuvée ceps Centenaires La Mémé est un pur et somptueux grenache sur sable. Le 2021 dévoile un caractère septentrional avec sa touche de violette et sa matière tendue. Ici, la fraîcheur du millésime parle par sa vivacité. À l'inverse, regardant à la fois le nord et le sud, le 2020 affiche une magnifique sérénité avec cette maturité propre à l'année mais avec un coeur de bouche dont la tenue destine cette Mémé à une très belle garde.

No 667 - Février 2023, La Revue des Vins de France, Jan 2023

Domaine Gramenon, à Montbrison-sur-Lez
Le caractère à part des ceps centenaires
La Mémé de Maxime-François Laurent : un grenache pur et somptueux.
À la limite nord du Rhône sud, le domaine Gramenon est installé à Montbrison-sur-Lez depuis 1979. Il pratique le "sans soufre" dès 1990. Maxime-François Laurent rejoint sa mère Michèle Aubery Laurent en 2006. Il l'a accompagnée dans le passage en biodynamie. Le réchauffement climatique, la montée des degrés et la baisse des acidités ont incité, depuis 2010, ce vigneron à sulfiter très légèrement ses vins après les fermentations malolactiques afin d'éviter toute déviation. Lorsqu'on se promène au milieu des vieux grenaches du domaine Gramenon, on se dit qu'ici, le vin doit être bon. R.P.