



Nos Grands Vins, Icoon, AOC Rasteau, Rouge, 2011

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustes ceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants. Ico(o)n, où une sélection drastique de raisins avec un chai dédié et une haute concentration d'arômes et de puissance.

SITUATION

Le climat local méditerranéen, chaud et venté, favorise un microclimat sain et sec autour des grappes, propice à la pratique d'une viticulture raisonnée.

TERROIR

Les Grenache des fameux quartiers de Saint-Didier, des Girards, Chaberte et des Crapons, aux typiques argiles jaunes - vignes âgées de 40 à 90 ans. Les Syrah à petites grappes parfaitement palissées, aux expositions différentes, pour apporter un peu de complexité sur des maturités variées, et sur des argiles profondes : le quartier des Encostes et de Combe Julière répondent exactement à ces critères - vignes âgées de 15 à 40 ans. Le Mourvèdre, cet autre seigneur de Méditerranée, doit lui aussi apporter sa touche à l'assemblage : c'est à Blovac Nord, sur un cailloutis sec recouvrant des marnes plus profondes, qu'il a été sélectionné - vignes âgées d'une vingtaine d'années. Sept parcelles et six vigneronnes ont participé à l'assemblage.

À LA VIGNE

Syrah et Mourvèdre sont conduits en mode palissé, en Cordon de Royat, permettant l'exposition maximale du feuillage, optimisant ainsi la synthèse et la concentration des polyphénols des pellicules de raisins. A l'approche de la vendange, la maturité est contrôlée deux fois par semaine, sur les paramètres sucres-acidité classiques et bien sûr à la dégustation des baies, le plus important.

VINIFICATION

Récolte entièrement manuelle, en cagettes contenant 10 à 12 kg maximum de raisin. Transport rapide au chai sans écrasement, grappes entières. Premières table de tri vibrante grappes entières, égrappoir traditionnel, deuxième table de tri vibrante baie par baie (tri manuel). Fouloir modulable (et modulé au cours du remplissage). Pompe à vendange péristaltique (pompage le plus doux). Encuvage « antigravitaire » (par le bas de la cuve, pression et écrasements limités.)

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

DÉGUSTATION

Un Rasteau entièrement nouveau, gardant ses racines faites de générosité et d'ampleur tirées du vieux Grenache noir local, mais tendant vers plus de finesse et d'élégance, avec un élevage classieux. Du jamais bu !

ACCORDS GOURMANDS

Nous le conseillons sur de belles pièces de viandes, de plats gourmands et mijotés en sauce. Pour de très belles occasions.

