

Un millésime marqué par la chance et la naissance d'une nouvelle cuvée.

Par deux fois, nos vignes furent miraculeusement épargnées par la grêle. Nos ceps conservent une belle vigueur, fruit du travail mené ces dernières années sur nos vieilles vignes. Une fin de maturité délicate due à des conditions climatiques particulières mais au final, des maturités poussées permettant d'atteindre le niveau d'exigence que nous mettons dans nos cuvées.

Une nouvelle cuvée est un moment exceptionnel, le fruit de la persévérance et de l'espoir que le travail fourni va se révéler être à la hauteur des attentes. Ce millésime nous offre pour la première fois, *La Crose*, un pur Carignan issu de vignes septuagénaires.

Conditions climatiques

Après quelques gelées nocturnes en décembre 2013, le premier trimestre fût extrêmement doux, largement au-dessus des normales saisonnières. Très peu venteux, des conditions idéales pour le travail de la vigne, la taille s'étala de début janvier à fin février. En revanche, le début de second trimestre très frais et venteux a ralenti la croissance de la vigne partie très vite, gros coup de vent la semaine du 20 mai, nous sommes passés à côté d'un premier épisode de grêle tombée la nuit du 22 mai. Début des floraisons du Grenache et du Carignan troisième semaine de mai. La soirée du dimanche 6 juillet restera dans nos mémoires : nouvel épisode de grêle sur le sud du Minervois dévastant 30% du vignoble, par chance, le nuage est passé à 500 mètres de nos vignes ! Cela nous a amené la pluie que nous attendions depuis des semaines. Septembre fût sec avec des amplitudes thermiques très faibles et deux semaines de vent marin, le tout engendra une fin de maturité délicate afin de conserver le bel état sanitaire que nous avons maintenu jusque-là.

Vendanges

Toutes les parcelles sont vendangées à la main, en petites caissettes garantie d'un temps très court entre la coupe et l'encuvage (inférieur à une heure), réduisant ainsi tout phénomène amenant des déviations olfactives tel que l'oxydation.

- La parcelle de Syrah de *Montado Dal Plo* est vendangée le 14 septembre, jour racine lune descendante.
- La parcelle de Carignan du *Peyra* est vendangée le 27 septembre, jour fleur lune descendante.
- La parcelle de Grenache du *Peyra* est vendangée le 28 septembre, jour fleur lune descendante.

Vinification

La vinification est parcellaire pour une fermentation alcoolique après un égrappage total et un tri sur table. Il est à noter que la Syrah de *Montado Dal Plo* est intégralement vinifiée en fût quand les autres parcelles sont vinifiées en cuves inox.

- La Syrah de *Montado Dal Plo* est fermentée en fûts de chêne neufs 300l. Deux pigeages par jour jusqu'à mi-fermentation, trois remontages, deux chauffages 30°C en fin de cuvaison. Décuvage le 16 octobre, jour feuille lune descendante.
- Le Carignan du *Peyra* est fermenté en fûts de chêne neufs 300l. Deux pigeages par jour jusqu'à mi-fermentation, trois remontages, deux chauffages 30°C en fin de cuvaison. Décuvage le 27 octobre, jour feuille lune descendante.
- Le Grenache du *Peyra* est fermenté en cuve inox. Deux pigeages par jour jusqu'à mi-fermentation, trois remontages, deux chauffages 30°C en fin de cuvaison. Décuvage le 16 octobre, jour feuille lune descendante

Tous les marcs sont pressés avec un presseur hydraulique vertical afin d'obtenir des presses de grandes qualités. Le vin de presse n'est pas réintégré dans la coule mais élevé séparément.

Elevage

Elevage long sur lies fines en fûts Seguin-Moreau (chêne de haute Futaie, grain fin, chauffe moyenne), un bâtonnage par semaine jusqu'à l'assemblage des fûts en cuve. Les fermentations malolactiques se sont réalisées naturellement au retour des jours chauds du mois de mai 2015, les grenache se sont terminés tardivement, en octobre 2015.

- La Syrah est élevée 12 mois en fûts neuf. Entonnage le 8 novembre.
- Le Grenache est élevé 12 mois 85% en fûts neuf, 15% en fût de un vin. Entonnage le 8 novembre.
- Le Carignan est élevé 12 mois en fûts neuf. Entonnage le 8 novembre.

Assemblages & mise en bouteille

Ce millésime nous permet de façonner trois cuvées : *Montado Dal Plo*, *Le Peyra* et *La Crose*. Toutes trois sont des purs cépages, nous venons avec ce millésime de trouver comment magnifier notre terroir en lui faisant exprimer tout la subtilité, des mono cépages. Leur mise en bouteille s'est effectuée majoritairement sans collage et avec une très légère filtration le 22 janvier 2016, jour fleur, lune descendante.

- *Le Peyra cru 2014* est un pur Grenache. 2.000 flacons sont façonnés. Rendement : 34 hl/ha.
- *Montado Dal Plo cru 2014* est une pure Syrah. Seulement 800 flacons sont façonnés. Rendement : 13 hl/ha.
- *La Crose cru 2014* est un pur Carignan. Seulement 800 flacons sont façonnés. Rendement : 17 hl/ha.

« *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets* » Salvador Dali