

Prieuré de Saint-Jean de Bébien

Languedoc 2003

Vin : Coteaux du Languedoc Saint-Jean de Bébien 2003

Région : Languedoc

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : Aux 3 cépages principaux, grenache (planté en 1925), syrah et mourvèdre, s'ajoute ce qui a fait la spécificité de Bébien, la grande parcelle plantée "en foule", avec les 13 cépages de Chateauneuf-du-Pape



Présentation : Le Prieuré Saint-Jean de Bébien est un des plus anciens domaines du Languedoc.

Il s'étend sur 32 ha, sur la commune de Pézenas, dénomination reconnue officiellement depuis le 29 avril 2007. Ce terroir va désormais s'inscrire en tant que « grand

cru » dans la nouvelle hiérarchisation à trois niveaux des AOC du Languedoc en occupant le sommet de la pyramide. Saint-Jean de Bébien, qui s'ouvre aujourd'hui à l'oenotourisme, est désormais dirigé par Pierre-Etienne, Chevalier assisté de Karen Turner.

Culture : Moyenne d'âge des vignes 30 ans, excepté une parcelle de grenache plantée en 1925. Pas d'engrais chimique. Traitements en lutte raisonnée. Rendements très faibles 25 hl/ha. Vendanges manuelles tardives.

Vinification : Vinification par cépage. Macération 4 à 8 semaines. Fermentation malolactique. Elevage 18 mois en barrique.

Dégustation : Au nez, bouquet racé et riche, avec des notes animales, fruits rouges et noirs, réglisse, violette et cacao. En bouche, structure riche et ample, belle matière, soutenue par des tanins fins et élégants. Après aération, le vin développe une bouche à la fois puissante et délicate.

Apogée : 2006 - 2014

Service : 18°C, carafes une heure avant si le vin est jeune

Accompagnement idéal : Salmis de palombe ou de bécasse, civet de lièvre ou de chevreuil, perdreaux, daube provençale aux olives, pièce de bœuf au sel de guérande ou plats exotiques (tajine aux pigeons, canard laqué, porc au caramel...)...

Prix : En 2012, 25 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2008 et 2009.

