

Domaine Dalmeran

Rouge 2000

Vin : Rouge

Région : Provence

Appellation : AOC les Baux de Provence

Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Présentation : Vignes et oliviers sont cultivés ici depuis 1531. Dalmeran investit une butte constellée de vestiges gallo-romains, longée par l'ancienne voie Domitienne. La bonne dizaine d'hectares exploitée est plantée en cépages rouges : grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault. En conversion vers la bio, le domaine géré par Béatrice Joyce travaille ses sols et a banni engrais chimiques et désherbants.

Terroir : 10 ha de sol argilo-calcaire très caillouteux. Là, une dizaine d'hectares plantés depuis un quart de siècle accueillent généreusement grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault.

Elevage : Les méthodes de culture sont traditionnelles : pas d'engrais chimique, pas de désherbage, quelques apports de fumier pour permettre à la vigne d'atteindre un âge élevé. Taille courte en « cordons de Royat » conduits sur fils. Éclaircissage à mi-véraison pour un objectif de production de 35 hl à l'ha en année normale.

Vendange : Exclusivement à la main. Transport du raisin en caissettes. Sélection rigoureuse des grappes sur table de tri.

Vinification : Sélection parcellaire de raisin par cépage. Egrappage, foulage, réception par gravité en cuves inox thermo régulées, macération à froid et remontage. Lors de la vinification, pigeages et macération à chaud. Longue cuvaison. Vin de goutte uniquement.

Élevage : En foudre de chêne français. Le vin de chaque cépage est élevé séparément, les 12 premiers mois. Après assemblage, le vin relogé en foudres y vieillit 12 mois à nouveau, avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation : Une robe rubis sombre à reflets pourpres. Un nez puissant marqué par les baies et fruits rouges, vanillé (élevage en fût de chêne). Une bouche corsée, longue et soyeuse, des tannins puissants, mais dénués d'agressivité

Prix : 20 euros

Coordonnées producteur : www.dalmeran.fr