

### Le millésime

Nous vinifions notre premier blanc, une Marsanne. Nos vieilles vignes de Grenache et Carignan embellissant au fil des ans, nous les travaillons afin de pousser les maturités encore plus loin. Pour augmenter la concentration des Grenaches, nous avons dû fortement décharger les souches, obtenant un grand Grenache mais en quantité restreinte. Des éléments naturels nous ont forcé à rentrer le Carignan alors que nous souhaitions pousser sa maturité encore quelques jours. Nous peaufinerons sa sucrosité avec une pointe de Syrah très mure.

### Les conditions climatiques

Un hiver extrêmement doux et sec et quelques pluies au printemps ont offert cette année à la nature un vert magnifique. En cumulé, très peu de précipitations mais une humidité nocturne importante a minimisé le stress hydrique. Les quelques pluies tombées au moment opportun apportèrent à nos vignes la bonne quantité d'eau. Nos parcelles ont échappé par des traitements bio-dynamiques au botrytis que deux semaines de « vent marin » de la mi-septembre ont favorisé. Avec une fin de maturité exemplaire : vent sec du nord, nuits fraîches, soleil abondant, nous n'avions plus qu'à attendre le moment idéal pour vendanger. Seul le Carignan s'est vu anticiper sa vendange de quelques jours à cause d'un début de présence de mouches *Susukii* risquant d'entraîner la parcelle vers la pique acétique. La prudence a eu force de raison.

### Les vendanges

La parcelle de blanc est vendangée mécaniquement de nuit, pour bénéficier de la fraîcheur nocturne.

- La parcelle de Marsanne (15 ans) fut vendangée en nocturne le 10 septembre, jour fruit lune descendante;

Toutes les parcelles de rouge sont vendangées à la main et en petites caissettes afin de conserver l'intégrité des baies.

- La parcelle de Syrah (15 ans) de Fleisch fut vendangée le 22 septembre, jour fruit lune montante.
- Les parcelles de Syrah de Montado (30 ans) furent vendangées le 28 septembre, jour feuille lune montante.
- Les parcelles de Carignan (70 ans) et de Grenache (60 ans) du Peyra furent vendangées le 4 octobre, jour fleur lune montante.

### La vinification

Suite à une pré-fermentaire à froid de 24 heures et un débouillage de 72 heures, la Marsanne a fermenté une semaine en cuve inox à une température de 17°C puis entonnée en fûts le 23 septembre, jour fruit lune montante, pour poursuivre sa fermentation encore 5 semaines durant lesquelles le bâtonnage est réalisé de façon hebdomadaire.

Après un égrappage total et un tri sur table, la vinification des rouges est parcellaire et la macération alcoolique. Il est à noter que la Syrah de Montado Dal Plo est intégralement vinifiée en fûts alors que les autres parcelles sont vinifiées en cuves inox.

- La Syrah vieille de Montado est fermentée en fût de chêne neufs 300l et la Syrah jeune en cuve inox. Jusqu'à fin de fermentation 2 pigeages par jour, 3 remontages et 2 chauffages à 30°C en fin de cuvaïson. Décuvages les 5/11 et 30/10.
- Le Carignan est fermenté en cuve inox 2 pigeages par jour jusqu'à mi-fermentation, 3 remontages, 2 chauffages à 30° en fin de cuvaïson dont un d'une semaine. Décuvage le 12 novembre, jour feuille lune descendante.
- Le Grenache est fermenté en cuve inox. 2 pigeages par jour jusqu'à mi-fermentation, 3 remontages, 2 chauffages à 30° en fin de cuvaïson dont un d'une semaine. Décuvage le 12 novembre, jour feuille lune descendante.

### L'élevage

Elevage long sur lies en fûts sur une sélection de Berthomieu-Hermitage et Seguin-Moreau pour le blanc (chauffes blondes). Bâtonnage tous les 10 jours jusqu'à la sortie de fûts.

- La Marsanne, entonnée le 8/11/2015, est élevée 7 mois pour moitié en fût neuf Hermitage 300L et en fût de 1 vin (2 Berthomieu 225L et 1 Icône Seguin-Moreau 225L).

Elevage sur lies en fûts Seguin-Moreau (chauffe moyenne) pour les rouges. Bâtonnages hebdomadaires jusqu'à la fin des fermentations malolactiques qui se sont réalisées naturellement, la dernière fin janvier 2016.

- Les Syrahs, entonnées le 18/11/2015 en fûts neufs 300L et sorties de fûts le 24/10/2016 & 21/11 2016 jours fruit, lunes descendantes.
- Le Grenache, entonné le 23/11/2015 en fûts 2 vins de 225L et sorti de fûts le 21/11/2016 jour fruit, lune descendante.
- Le Carignan, entonné le 15/11/2015 en fûts 1 vin de 300L et sorti de fûts le 21/11/2016 jour fruit, lune descendante.

### Les cuvées et leurs accords mets & vins

Ce millésime nous permet à nouveau de façonner les cuvées Marsanne, Le Peyra et Montado Dal Plo en mono cépage quant au Carignan de La Crose, une pointe de Syrah accroît sa sucrosité sans le dénaturer.

- Marsanne : mis en bouteille le 3/05/2016 jour fruit, 1.700 flacons, 100% Marsanne. A consommer sur une poularde à la crème, un ris de veau aux morilles, un risotto aux cèpes à une température de 13°C. Potentiel de garde de 10 ans.
- Le Peyra : mis en bouteille 26/01/2017 jour fruit, 1.200 flacons, 100% Grenache. A consommer sur un magret, un pigeonneau rôti, une côte de boeuf aux sarments. Température de service 17°C. Potentiel de garde de 10 ans.
- La Crose : mis en bouteille 26/01/2017 jour fruit, 2.000 flacons, 80% Carignan 20% Syrah. A consommer sur un foie de veau balsamique, une souris d'agneau. Température de service 17°C. Potentiel de garde supérieur à 10 ans.
- Montado Dal Plo : mis en bouteille 26/01/2017 jour fruit, 2.800 flacons, 100% Syrah. A consommer sur un gibier, des joues de boeuf, une gardianne de taureau. Température de service 17°C. Potentiel de garde supérieur à 10 ans.