

Aux Vieux Gobelets 2023

ROUGE

Cette cuvée hommage aux **vieilles vignes taillées en gobelet** assemble Carignan et Grenache bio. Élevée en cuve inox pour préserver le fruit, cette cuvée très expressive révèle des notes d'orange sanguine, poivre noir et garrigue. Idéale sur grillades d'agneau et fromages affinés.

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
17-18°C

GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
50 % Carignan · 40 % Grenache · 10 % Syrah

SOL
Schiste

ÉLEVAGE
Cuve inox

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
17-18°C

POTENTIEL DE GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)

Dégustation de Aux Vieux Gobelets

VUE

Robe rubis éclatante, profonde et lumineuse dans le verre. La brillance du vin et sa tenue traduisent la concentration obtenue sur nos parcelles de vieilles vignes aux rendements volontairement limités.

NEZ

Nez surprenant et original, porté par les fruits noirs mûrs et la garrigue. Une note inattendue d'orange sanguine vient signer la cuvée, rehaussée d'une pointe de poivre noir qui réveille l'ensemble.

BOUCHE

Attaque généreuse et fruitée, portée par des saveurs intenses et des nuances épicées. La matière est ronde et soyeuse, tenue par une minéralité délicate qui signe l'ancrage dans les schistes du Priou.

Accords mets & vins

Aux Vieux Gobelets sublime les grillades d'agneau aux herbes, un poulet rôti au romarin, un tajine épicé ou une

ratatouille maison. Il se marie aussi avec les fromages affinés comme le pélardon et la vieille tomme de brebis.

À propos de Aux Vieux Gobelets

Hommage aux vignes taillées en gobelet

Une ode au geste ancestral

Aux Vieux Gobelets puise son nom dans un geste viticole hérité de nos grands-parents. Dans le Saint-Chinianais, les vignes les plus âgées étaient autrefois **taillées en gobelet**, une forme basse et trapue qui résiste au vent et au soleil méditerranéen.

Ces ceps centenaires continuent de produire chaque année. Nous leur avons dédié cette cuvée pour rendre hommage à leur longévité et à la tradition qu'ils incarnent. C'est aussi un clin d'œil à la convivialité du partage, le gobelet étant le verre rustique des repas paysans d'autrefois.

Des vieilles vignes sur schistes arides

Les parcelles qui composent Aux Vieux Gobelets comptent parmi les **plus anciennes du domaine**. Elles s'étendent sur les coteaux arides du Priou, à 300 mètres d'altitude, sur des sols schisteux non irrigués.

L'âge avancé des ceps réduit naturellement les rendements et concentre les jus. Chaque grappe porte en elle l'histoire de dizaines d'années passées à affronter le vent, la sécheresse et le soleil. Cette exigence se retrouve directement dans le verre.

Un duo très gourmand

L'assemblage marie deux cépages emblématiques du Languedoc : **Carignan et Grenache**. Le Carignan, majoritaire à 60 %, signe le vin de son fruit éclatant, des ses arômes évoquant les nombreuses plantes aromatiques de la nature entourant les parcelles. Le Grenache apporte les épices douces, des notes de fruits secs et la belle rondeur.

La main du vigneron

Une conduite biologique exigeante

Nos vieilles vignes sont conduites en **agriculture biologique** depuis plus de dix ans. Pas d'herbicide, des labours manuels ou mécaniques légers, un enherbement naturel et la **biodiversité** soigneusement préservée autour des parcelles.

Nous expérimentons aussi des tisanes végétales et des pratiques éco-cohérentes. Les vendanges se font **manuellement à la main**, au petit matin, quand la fraîcheur permet de préserver les arômes.

Extraction douce et levures indigènes

En cave, les raisins sont égrappés et foulés en douceur. La fermentation est conduite en **levures indigènes** du raisin, sans ajout exogène. Les températures restent contrôlées pour protéger les arômes et préserver la finesse.

Nous pilotons l'extraction par des délestages et des remontages réguliers, adaptés au profil des raisins. L'idée est

d'obtenir une matière riche d'arômes sans brutaliser les tanins.

Un élevage court en cuve inox

Contrairement à nos cuvées vieillies en fût, Aux Vieux Gobelets est élevée **quelques mois en cuve inox exclusivement**. Ce choix est volontaire : nous voulons préserver la pureté du fruit et ne pas masquer la signature des vieilles vignes.

La mise en bouteille se fait après équilibrage naturel, avec un **sulfitage modéré**. Le vin part alors en bouteille, prêt à accompagner les tables de l'année et à évoluer encore cinq ans ou plus en cave.

Le plaisir d'une cuvée généreuse

Des notes de fruits noirs et d'orange sanguine

Dans le verre, Aux Vieux Gobelets affiche une **robe rubis éclatante, profonde et lumineuse**. Le nez surprend par son ouverture directe sur les fruits noirs mûrs, la garrigue et cette touche inattendue d'orange sanguine qui signe la cuvée. Une pointe de poivre noir vient réveiller l'ensemble.

En bouche, l'attaque est généreuse. Les saveurs de fruits sont intenses, rehaussées de nuances épicées. La matière est ronde et soyeuse, soutenue par une minéralité délicate héritée du schiste.

Carafage et température

Aux Vieux Gobelets donne le meilleur de lui-même à **17-18 °C**. Privilégiez un verre à pied à large ouverture pour bien profiter du nez.

Sa garde est confortable : plus de cinq ans en cave fraîche, avec une évolution harmonieuse vers des notes tertiaires plus fondues.

Accords généreux et méditerranéens

Nous aimons partager cette cuvée autour de plats simples et généreux, qui laissent le vin s'exprimer pleinement.

- **Grillades d'agneau** aux herbes, brochettes, gigot au thym
- Poulet rôti au romarin, canard confit aux épices
- Tajines parfumés, ratatouille maison
- Fromages affinés, pélardon, tomme de brebis, vieille tomme