



Jérôme Quiot - Plan de Dieu 2019

AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Vallée du Rhône, France

Un concentré de fruits rouges et noirs



PRÉSENTATION

Nos "Hommage Jérôme Quiot" sont des vins qui, par leur côté fruité, sont accessibles au plus grand nombre d'amateurs. Ils mettent en avant les caractéristiques de chacune des appellations dont-ils sont issus. Nous avons choisi de faire de ces vins des Vins Plaisirs qui allient la tradition des terroirs et une tendance fruitée pour une consommation sage et décontractée.

SITUATION

Au Moyen-Age, la traversée de cette vaste forêt de garrigue, à la merci des malandrins, méritait que l'on remette son âme à Dieu. C'est vraisemblablement à cette légende que le Plan de Dieu doit son nom. Depuis, la vigne colonise ce territoire. Elle s'y étend aujourd'hui sur 1 500 hectares à 110 mètres d'altitude. Les quelques bois encore présents sont dispersés au cœur de ce vignoble posé sur un lit d'argile rouge et une multitude de gros galets roulés qui s'enfoncent dans le sol jusqu'à dix mètres de profondeur. Du fait de cette épaisseur considérable, les terrains sont squelettiques et produisent peu : guère plus d'une bouteille par cep ! Sur ce terroir, leur combinaison donne des vins brillants et colorés, denses et concentrés. Au nez, ils rappellent la garrigue environnante : le thym, le laurier et les sous-bois.

Le vignoble est consacré en 2005 Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique, appellation qui s'applique uniquement aux rouges.

TERROIR

Au niveau de l'appellation, ce terroir assez uniforme correspond à la vaste terrasse alluviale formée par l'Aigues et l'Ouvèze à l'époque du Riss il y a 2 ou 300 000 ans, surmontée de cailloutis calcaires datant de l'Ère du Quaternaire. Ces cailloutis reposent soit sur de l'argile bleue du Pliocène, soit sur des safres gréseux, assurant des remontées d'humidité qui préservent relativement la croissance de la vigne pendant la sécheresse estivale. Sur le domaine, le terroir est une vaste terrasse alluviale riche en galets.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaïson : 3 semaines. Élevage en cuves béton.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

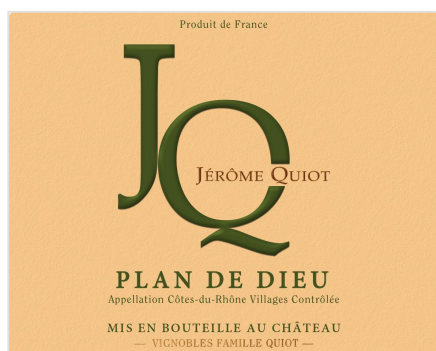
14.5 % VOL.

SERVICE

Bien que ce vin ne nécessite pas forcément d'être rafraîchi, vous pouvez légèrement le passer au frais afin qu'il devienne plus rafraîchissant, notamment durant les chaleurs estivales.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans



DÉGUSTATION

une robe Grenat très soutenu.

Au nez : griotte, réglisse et tapenade.

En bouche : myrtille. Vin complexe, gras et long.

ACCORDS GOURMANDS

Daube provençale et volaille.

