



Le Bossu, Plan de Dieu, Rouge

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



PRÉSENTATION

« Bossu » est le qualificatif d'un terrain inégal et montueux, ce qui décrit bien nos terroirs vallonnés.

Mais un Bossu fait aussi parti de la culture populaire française. En effet, au Moyen âge, les bossus (personnes ayant une bosse sur l'épaule) étaient redoutés, plein de malice et cruellement moqués. Cependant, ils étaient également, selon la tradition, porteur de chance pour celui qui leur frottait la bosse.

Notre CUVÉE DU BOSSU est un mélange de tous ces sens. Des parcelles épaulées donnant des vins de caractère, exprimant avec talents les richesses du terroir, patiemment tout au long de leur maturité.

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.

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.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

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.



Château du Trignon

Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190

Gigondas

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Cet assemblage donne à l'appellation Village Plan de Dieu des vins concentrés en arômes, à saveur riche alliant fruits rouges, épices et parfums de garrigue, qui évoluent avec le temps vers des tonalités de cuir, d'anis et de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Daube provençale et volaille.



Château du Trignon

Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190

Gigondas

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

