



La Filature - Méditerranée, Rouge 2023

IGP Méditerranée, France

Un air de Méditerranée avec ce vin qui accompagnera à merveille vos pizzas, pasta party ou BBQ.



PRÉSENTATION

Durant la crise Phylloxérique, en 1880, le vignoble est détruit par un insecte (le phylloxera) venu des Etats-Unis. Aussi, nos ancêtres ont dû se reconvertir. Ils ont alors choisi de se tourner vers la sériciculture qui est l'élevage des vers à soie. Cela consiste en la culture du murier (aliment du ver à soie), l'élevage des chenilles afin d'obtenir des cocons qui seront dévidés avant d'être tissés pour obtenir de la soie. La culture de la soie était très répandue dans le nord du bassin méditerranéen (Italie et Sud de la France) jusqu'à ce que des maladies déciment les populations de vers à soie. Aujourd'hui, l'essentiel de la production est réalisée en Asie.

Ainsi, pendant 30 ans environ, la Famille Quiot était productrice de soie. Le bâtiment de la Filature, d'une architecture très atypique en provenance est toujours là, même si aujourd'hui, des cuves de vin y ont pris place.

Au début du XX^e siècle, le greffage étant développé afin de préserver les vignes du phylloxera, la Famille Quiot est revenue à ses premières amours viticoles.

SITUATION

Un air de Gigondas ou de Châteauneuf-du-Pape ? Il n'en est rien mais les 3^e feuilles de nos vignobles sont dans cette bouteille.

Nous avons 2 petites parcelles plantées en IGP. Mais aussi, les raisins proviennent de nos domaines de Gigondas et de Châteauneuf-du-Pape. Effectivement, avant l'entrée en production pour ces célèbres crus à l'âge de 4 ans, les vignes de 2 ans produisent de jeunes raisins : c'est ce que nous appelons les 3^e feuilles. Ces raisins sont assemblés avec ceux de nos parcelles classées en IGP.

TERROIR

Les sols sont situés dans l'ancien lit du Rhône. Ils sont composés d'alluvions.

À LA VIGNE

L'ensemble de nos domaines sont cultivés à l'identique, parcelles en Cru ou en IGP, conformément au cahier des charges.

VINIFICATION

Les raisins sont encuvés après un égrappage et un léger foulage. La macération dure de 8 à 10 jours et la température est très contrôlée afin de préserver le fruit. Le vin est élevé pendant 6 à 8 mois avant d'être mis en bouteille.

ÉLEVAGE

Un peu d'élevage en cuve béton, 8 à 10 mois, avant la mise en bouteille.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



DÉGUSTATION

La couleur est rouge profond avec des reflets pourpres. On peut apprécier un nez de fruits rouges (groseille, mûre fraîche et cerise). En bouche, on trouve des tannins soyeux et une longue persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Nous vous conseillons de le servir à 16-18°C avec des tex mex, tapas ou de belles grillades printanières.

