



Cuvée : Les 2 Louis

Appellation Vacqueyras

Couleur Rouge

Cépages 50% Grenache; 50% Mourvèdre.

Age des vignes En moyenne 55 ans

Surface : 1 ha

Rendements : 20 hl / ha

Durée d'élevage 18 à 24 mois, 12 mois en fût puis 12 mois en petit foudre de 12 hl

Conditionnement cartons ou caisses bois de 6 bouteilles

Le terroir

Ce vin est issu d'une sélection de nos plus vieilles vignes de Vacqueyras. Elles sont situées sur le terroir des garrigues sud, constituées de galets, graviers, sables et argiles rouges complexes, perchés sur les hautes terrasses.

A l'époque de sa plantation, les grenaches et les mourvèdres ont été plantés ensembles. C'est pour cela que, dans cette cuvée, nous les récoltons ensembles pour dévoiler au plus près la complexité des terroirs de Vacqueyras.

Méthode de culture

L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décavaillonnage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de dés herbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

La vinification et l'élevage

Cuaison en cuve bois d'environ 35 jours. Séparation de 2 lots, l'un majoritairement Mourvèdre l'autre majoritairement Grenache, levures indigènes, des remontages, pigeages et délestages en début, puis une macération à chaud en fin. Ecoulage des gouttes et entonnage à chaud, en conservant toujours les deux lots, fermentation malolactique en fût de 225 litres et de 600 litres. Puis passage en foudre de 12 hl pendant 12 mois Au final nous gardons toujours la possibilité d'assembler les deux lots pour trouver l'équilibre optimal entre les 2 cépages.

Commentaires

Louis est le prénom de celui qui a planté cette parcelle de vigne dans les années 60 (Louis Chamfort). Louis est aussi le prénom que nous avons donné à notre fils né en 2010, année où nous avons racheté le domaine. Cette cuvée symbolise pour nous l'intemporel, à vocation de garde, elle est aussi révélatrice de l'équilibre et de la puissance des terroirs de Vacqueyras.