

LA SYRAH JEAN-LUC BOULAY

Syrah, Carignan
2400 bouteilles
Pays d'OC



VIGNE

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage du savoir faire de Clément Mengus, jeune vigneron, et de l'expérience de Jean-Luc Boulay, chef renommé. Ensemble, ils ont élaborés ce vin issu de 80% de Syrah et de 20% de Carignan. La Syrah, principal cépage de ce vin, est cultivée sur les beaux terroirs du Sud de la France en particulier de Faugères et de Boutenac, liant des terroirs de schistes en altitude (450m) et des terroirs calcaires.

Pour respecter au mieux ce que notre environnement a à nous offrir : la vigne, le sol, les raisins..., les vignes sont travaillées sous la charte de l'Agriculture Biologique. Ainsi, le vignoble n'est pas désherbé chimiquement, nous n'utilisons aucun pesticide, aucun engrais afin de préserver la vie microbique de nos sols. Cette philosophie nous permet de contrôler les rendements qui ne dépassent pas les 35hl/ha et nécessite un travail rigoureux : les raisins sont sélectionnés et récoltés manuellement en caissettes de 12kg pour ne pas tasser les baies ; bêchage, épamprage et ébourgeonnage.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et triés puis mis en cuve inox par gravité, sans pompage pour éviter d'altérer leur qualité et leur intégrité. La cuvaison dure de deux à trois

semaines en maintenant une température assez basse, au maximum 22°C, pour une extraction lente. L'élevage de la cuvée « Syrah » se fait pendant 11 mois. Aucun produit œnologique n'est ajouté, nous laissons faire le vin naturellement. « Syrah » est mis en bouteilles en été, généralement à la fin du mois de juillet ou le vin sera sulfité pour la première fois au minimum (moins de 3g de SO2 par hl).

DEGUSTATION

Robe légèrement rubis à reflets carminés. « Syrah » vous surprendra par sa palette aromatique fruitée et fleurie, avec une légère complexité. Les notes de fleur de vigne, lilas, narcisse et les arômes de fruits rouges et de prune apportent à cette bouche gourmande un équilibre réussi entre fraîcheur et densité. Un vin à boire et à garder.

ACCORD MET ET VIN

Jeune, il sera le doux complice d'une viande de gibier aux petits fruits rouges ; d'un filet de bœuf rôti ou grillé aux sarments de vigne, avec un jus corsé ; d'un cerf rouge accompagné d'une sauce poivrade. Et pourquoi ne pas penser à le déguster sur des terrines de gibier, de sanglier ou de canard ?

Entre Montagne Noire et Pyrénées, entre vigne et garrigue, entre Syrah et Merlot, entre amis ...

clement.mengus@orange.fr
www.domainedecazaban.com
11600 Villegailhenc - France
Tél : 00 33 (0)6 58 06 22 74
Tél : 00 33 (0)4 68 72 11 63



CLÉMENT MENGUS, ARTISAN VIGNERON