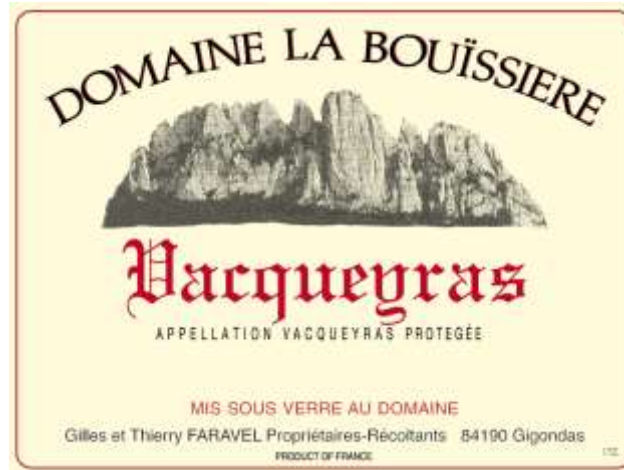


DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Vacqueyras – 2017



ASSEMBLAGE : Grenache : 55 %. Syrah : 35 %. Mourvèdre : 10 %.
AGE DES VIGNES : Grenache 58 ans, Syrah 14 ans, Mourvèdre 25 ans.

VINIFICATION : récolte et tri manuels (19 septembre), raisins égrappés à 80 %, légèrement foulés. Fermentation durant 30 jours avec remontage quotidien et pigeage. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 35% en cuve, 65% en fûts (26% en fûts de 4 vins, 73% en demi-muids de 4 à 10 vins).

Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO₂ et éviter les sulfitages excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Trois parcelles composent ce cru, toutes situées sur le plateau des garrigues au nord de Vacqueyras. Contrairement aux autres crus, l'encépagement à moitié de grenache, fait aussi la part belle à la syrah et pour petite partie au mourvèdre. Ces derniers permettent d'éviter les sensations de lourdeur et de sucrosité qui accompagnent malheureusement parfois les vins offrant de tels volume et densité en bouche. Il mérite au moins cinq ans de garde en bouteille pour atteindre l'équilibre affiné de sa solide charpente tannique.