Ivresses - Domaine Canet Valette

Vin bio depuis 1999

AOC Saint Chinian

Ivresses,un peu de finesse dans ce monde brutes.

L'histoire du domaine

Une vraie histoire languedocienne, une histoire de village… Un petit-fils (Marc Valette) qui reprend les vignes familiales sous la houlette ferme mais attentive de son grand-père.
La religion du travail, les vieilles valeurs, mais, comme ceux de tous les copains du bistrot et du rugby, les raisins finissent à la coopérative…
Puis, en 1992, c'est la révolution culturelle : Marc Valette crée son domaine. Il fera lui-même son vin, libre, à son image.
Commence alors une aventure forte pleine de sueur, de joies et de larmes, une histoire d'amour entre un terroir et un homme.
Travailler naturellement les vignes, c'est juste une évidence. Pour soi, d'abord, parce que tout bêtement on boit le vin qu'on produit.
Parce qu'il est difficile d'aimer sa terre, d'aimer son pays tout en les détruisant. Parce qu'il faut penser à ses enfants.
Le domaine Canet-Valette est certifié ÉCOCERT, "bio", depuis 1999.
Pour autant, pas question de jouer les ayatollahs; l'intégrisme conduit toujours à l'exclusion.
Nous ne sommes pas là pour donner des leçons, pour faire de la politique, pour surfer sur des vagues médiatiques mais juste pour faire du bon vin…

© lacave.facecile.com

Notes de dégustation

Tout le charme du grenache !
Un vin plein de grâce, apparemment léger, mais long et dense que l'on peut tout autant apprécier sur la jeunesse de son fruit qu'après quelques années de garde, en carafe. **Élevage en cuves inox pendant 18 mois**.

Œil : robe rouge profond.

Nez : charmeur de petits fruits rouges, griottes et églantine.

Bouche : gourmande, charnue avec une explosion de fruits rouges. Les tanins fondus donnent à ce vin un aspect velouté. Beaucoup de profondeur et de densité en milieu de bouche. Très belle finale tout en finesse et volupté.

Cépages

- 90% grenache
- Syrah et Mourvèdre

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Dessert

- Peut se boire jeune pour savourer son fruit sur un jambon Iberico,
- une charlotte de boudin aux endives confites au miel et à la Fourme d'Ambert,
- un filet de bœuf aux morilles,
- un suprême de poulet fermier au Roquefort et sa sauce aux épices,
- un gâteau fondant au chocolat noir…

Ce vin se déguste

- Servir à **15 et 18°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 5 ans

© lacave.facecile.com