

# Trousse Chemise – Piétri Geraud

## Agriculture raisonnée

### AOC Collioure

## Un Collioure rouge "atypique" mais tellement bon, du velours en bouteille !

### ☞ L'histoire du domaine

C'est à la fin du XIXème. siècle que naquit le Domaine PIETRI-GERAUD.

Il est exploité aujourd'hui par deux femmes : Maguy PIETRI-GERAUD et sa fille Laetitia. Ainsi, cinq générations de vignerons colliourenqs se succèdent-ils.

Nous cultivons 20 hectares, dont 16,5 sur les pentes abruptes des communes de Collioure et Banyuls. C'est sur ce dernier maillon de la chaîne des Pyrénées, bordé par la mer Méditerranée, que s'appuient les terrasses de schistes qui forment l'aire d'appellation Collioure et Banyuls ; terroir rude, emprunt d'une forte identité où tout encore se **cultive à la main**.

Nos vins, issus de ce cru traditionnel et ancestral, sont vinifiés et élevés au cœur du village, à deux pas du Château Royal et du Célèbre Clocher.

Depuis une quarantaine d'années, par quelques concours de circonstances, le Domaine s'est étendu vers la Plaine du Roussillon, autour d'un petit village, Ortaffa.

Là, face au Canigou, les terres argilo-calcaires donnent naissance au savoureux Muscat de Rivesaltes qui vient compléter la gamme du Domaine PIETRI-GERAUD.

Cités par les guides :

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| - HACHETTE                        | - DUSSERT-GERBER           |
| (présent chaque année depuis 1992 | - BETTANE & DESSAUVE       |
| et Coup de Coeur en 2012)         | - REVUE DES VINS DE France |
| - PLEURUS                         | - DIGITAL MEDIA            |

et dans divers articles de la presse quotidienne, régionale, nationale et spécialisée.

Ils ont obtenus plusieurs prix :

- 4 Bacchus (dont trois pour le Banyuls Blanc) et
- 6 Médailles d'or au Concours Général Agricole (4 pour le Collioure Rouge, 1 pour le Blanc et 1 pour le Rosé).

### ☞ Notes de dégustation

**AGE MOYEN DES VIGNES** : entre 15 et 100 ans

**ELEVAGE** : En barrique de chêne français 24 mois

#### Cépages

- 90% Mourvèdre - 10% Grenache noir

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



**ROBE** : Jolie robe rubis profond.

**NEZ** : Intense thym citronné, liqueur de vanille. Rhum et fruits cuits (cerise à l'alcool).

Très complexe.

**EN BOUCHE** : Bonne attaque, très ample, méli-mélo de fruits (cerise noire), fruits secs (noix de coco), gousse de vanille et de réglisse douce et caramel

Tanins : c'est du velours. Très intense, long en bouche, beaucoup de gras et de complexité.

*Ce vin convient avec*

**Plats - Fromages**

- Viandes rouges et en sauce.
- Civets, gibiers,
- tajines, plats épicés,
- fromages.

*Ce vin se déguste*

- **18°C, ouvrir 1h avant**

- Temps de garde : 5 ans et plus

En 2004, j'ai laissé mûrir une parcelle de Syrah particulièrement belle jusqu'à son maximum. C'était une expérience troublante et presque risquée par rapport au millésime. La cuve était belle mais très rude.

Alors Hélène Grau, mon œnologue, m'a poussé vers un élevage en **barriques de chêne**. D'habitude, je ne suis pas à l'aise avec le bois sur les Collioure rouge, je l'ai suivie.

Le vin est resté **24 mois sous bois** jusqu'à ce que le terroir et le fruit ressortent.

Pour ce petit bijou, l'écrin a été créé par Carlos Pazzos, célèbre artiste contemporain barcelonais. Seulement **1 500 bouteilles** produites.

En 2013 c'est le cépage Mourvèdre qui domine cette cuvée.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

