

LANGUEDOC

PRIEURE SAINT JEAN DE BEBIAN

2023



Situation : Ce domaine bien connu des amateurs de vins du Languedoc dès les années 1980 est de retour sur le devant de la scène avec des vins d'une élégance superlative. Sous la houlette de Benoît Pontenier conseillé par le Jurassien Jean-François Ganevat, la culture est passée à la biodynamie. La maîtrise des vinifications menées sans recours au

soufre donne naissance à des vins d'une rare subtilité, en blanc comme en rouge. Les vins incarnent ce qui se fait de plus fin dans le Languedoc. Depuis 2015, c'est Benoît Pontenier (régisseur) qui est aux commandes des 19 ha, et son désir était d'insuffler une nouvelle dynamique au domaine avec un style nouveau. Un soin particulier est apporté à la qualité des raisins et les méthodes de culture sont respectueuses de la nature. Les longs élevages en foudre, les vendanges entières partielles pour les rouges ont permis de produire des vins très purs, salivants et aux tanins délicats.

Encépagement : Syrah 45%, Grenache 30%, Mourvèdre 25%

Terroir : Galets roulés et Coulée volcanique

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2035 voire plus dans de bonnes conditions de conservation.

Observations : Une robe d'un rouge grenat foncé, le nez est très porté sur le fruit avec des senteurs de cerises noires, prunes ainsi que de fines épices voire même poivre noir. La bouche est très pure, droite dans un style très méridional, une explosion de fruits confiturés, on retrouve également en fin de bouche des notes de tabac ainsi que de réglisse.

Quelques accords : Magret de Canard, Pigeon, Coq au vin, Daube provençale, Tajine, Canard laqué...

