

PIC SAINT-LOUP 2021

« MOJA NEGRA »

Domaine Coste Ubesse



Situation : Après des décennies passées dans le domaine de l'audiovisuel, c'est un tout autre scénario qu'a écrit Jean-Luc Saumade, sur ses 3 hectares de vignes à Coste-Ubesse Un long-métrage qui met en scène son grand-père, Eugène, un viticulteur avisé qui fut à l'origine de la construction de la cave coopérative, en 1951. Précurseur, il plantera en 1970, une parcelle de 1,5 hectare en Syrah.

2 générations plus tard, Jean-Luc reprend les rênes en 2014. D'emblée, il se lance dans la culture bio Une question d'éthique tout simplement, dans le respect des rythmes de la nature, environnement vivant dans lequel la vigne se développe. Pour produire en Pic Saint Loup (deux cépages obligatoires) il plante du grenache. La suite de cette saga en Pic Saint Loup reste à tourner, car, pour travailler la vigne ne faut-il pas avoir une âme d'artiste ?

Encépagement : 90% Syrah et 10% Grenache.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Un nez rempli de petits fruits rouges écrasés, des notes de garrigue, de baies sauvages et d'épices. Bref un nez flatteur, tout en fluidité, jamais il ne tombe dans l'ostentatoire.

En bouche, la fraîcheur interpelle tout de suite. La matière est délicate mais également affirmée. Des saveurs de fruits infusés et une finale dotée d'une acidité pleine rendant le vin digeste et fluide.

Quelques accords : Saucisse d'Anduze grillée, Caille et compotée d'oignons...

