

Rasteau « Sol » 2022

Domaine Gramiller



Situation : La création du domaine Gramiller remonte en 2017. Il tire son nom d'un lieu-dit de Rasteau - le "Gramiller" où Frédéric Julien y conduit une partie des vignes du Domaine. Une Tarente (ou gecko) arpenté murs, étiquettes et bouchons du Domaine. "C'est un animal présent sur le pourtour Méditerranéen, très utile pour l'équilibre de la biodiversité car il mange mouches et moustiques", une signature visuelle chère au vigneron. Sur un total de 18ha, 9 sont encore apportés en cave coopérative, les 9 autres sont vinifiés au domaine.

Depuis ses débuts dans les vignes (une vingtaine d'années maintenant), Frédéric Julien est un fervent défenseur de l'agriculture biologique. Intrigué par la biodynamie dans un premier temps, il n'adhère pas totalement à l'aspect quelque peu ésotérisme qui accompagne cette pratique. C'est donc vers une agriculture bio qu'il se tourne.

Encépagement : 50% Grenache, 30% Syrah et 20% Carignan

Terroir : Argilo-sableux

Température de Service : 14 à 16° C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Né d'intenses maturités, ce Rasteau propose une palette de fruits confits, de myrtille, de gelée de mûres et d'épices douces. La concentration fruitée de la bouche s'appréhende très naturellement via une trame élancée, vive et juteuse, sur des notes de violette, avec des tanins d'une grande finesse. Un vin sud-rhodanien toujours aussi séducteur, à la fois gourmand et généreux.

Quelques accords gourmands : Un pasticcio, des mogettes à la tomate, un navarin en avignonnaise.

