

VIN DE FRANCE

« PONTIAS » 2022

Domaine Chaume-Arnaud



Situation : Après des études d'œnologie et de viticulture, Valérie Chaume-Arnaud s'installe en 1987 au domaine de ses parents qui pratiquent encore la polyculture. Elle prend en charge 5 hectares de vignes avec son mari Philippe et se spécialise dans la production de vin.

Ils reprennent ensemble la totalité de la propriété en 1999 qui atteint aujourd'hui un total de 38 hectares.

Au Domaine Chaume Arnaud, il n'y a pas d'élevages en barrique, la volonté étant de préserver la pureté du fruit et l'expression de fraîcheur de ce terroir d'altitude. Toute la gamme est composée de vins très fins alliant nuance et subtilité : les rouges sont souples, veloutés, complexes et fruités. Ils pratiquent depuis 2003 une agriculture biologique qui a évolué vers la biodynamie en 2004.

Cépage : Syrah, Merlot, Caladoc

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 mètres.

Température de Service : 15 à 16 °C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Cette cuvée est produite sur le terroir de Vinsobres et tient son nom du Pontias, un vent local frais et sec. Dans la continuité des vins du domaine, cette cuvée s'exprime dans un registre très sudiste, gorgée d'arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche, puissante mais soyeuse, transpire la garrigue et le soleil méditerranéen, dévoilant ses effluves de cassis et de réglisse, mais toujours avec fraîcheur et gourmandise.

Quelques accords : Magret de canard au cassis, Entrecôte maturée sauce au poivre, Daube provençale...

