

VENTOUX « DENTELLES » 2021

Domaine Martinelle



Situation : Martinelle est le nom d'un lieu-dit d'un ensemble de parcelles sur un coteau exposé Est à environ 280 mètres d'altitude. Originnaire d'Allemagne, Corinna Faravel découvre le vin en famille, puis à l'école hôtelière. Si elle débute avec le riesling allemand, elle est vite attirée par le vignoble français. Un stage en 1997 à Suze-la-Rousse, suivi d'un séjour chez le célèbre Marcel Richaud précéderont son implantation dans le Ventoux en 2001. Si elle partage la même passion pour le raisin que son époux (Thierry Faravel, vigneron à Gigondas), elle élabore des vins distincts mais avec le même panache. Cette viticultrice talentueuse a fait du chemin, et ses vins, produits sur les appellations Ventoux et Beaumes-de-Venise, sont devenu des valeurs sûres.

Encépagement : Mourvèdre 65%, grenache 25%, syrah 10%

Terroir : Au lieu-dit "Martinelle", un ensemble de parcelles sur le versant est des premiers contreforts des Dentelles de Montmirail.

Température de Service : 16°C. Carafage recommandé (1h)

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Le nez se révèle sur des notes de fruits rouges mûrs et éclatants, gorgés de soleil Rhodanien. La bouche, quant à elle, offre une attaque croquante et tonique, pourvue d'un superbe juteux, sur des arômes de petits fruits rouges frais et de confiture de griottes. D'un bel équilibre et d'une grande pureté, Corinna nous démontre encore une fois son talent et sa maîtrise des cépages méditerranéens.

Harmonie mets et vins : Carré d'agneau braisé au thym, Cochon du mont Ventoux confit, poêlée asiatique.

