



Nature d'Argens, Vin Méthode Nature, AOP Minervois, Rouge

AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France



LE MILLÉSIME

2022, un millésime d'anthologie !

Dès le printemps et grâce à un hiver particulièrement doux et pluvieux, ce début de campagne rassemblait et présentait déjà tous les critères d'un millésime prometteur.

Ces conditions météorologiques printanières idéales auront permis d'obtenir avoir une floraison et un développement de la végétation optimums, s'achèveront fin juin sur un épisode orageux indispensable pour aborder un été parmi les plus chauds enregistré depuis 30 ans avec une bonne hydratation des sols.

L'influence maritime de la Méditerranée nous a ensuite permis de passer avec sérénité l'été caniculaire et ses températures largement supérieures à celle de saison sans difficulté.

Ces conditions singulières nous ferons débiter les vendanges dès le 18 août pour terminer cet exceptionnel millésime le 7 octobre soit plus de 50 jours de vendange et très certainement la plus grande amplitude connue sur la propriété.

Au niveau des vins, pour trouver une référence comparable dans notre région, seul le millésime 2011 pourra venir égaler ce millésime 2022 d'exception et ses planètes parfaitement alignées.

SITUATION

Dominant le Canal du Midi, le Château d'Argens est un manoir imposant situé au cœur du village du même nom, dont la bâtisse fut longtemps intégrée aux Seigneuries de Sérème. Argens, anciennement Villa Arsegii (881), tire son nom du site géologique composé de grès et d'argile réputés pour leur qualité (argilla en latin). Aujourd'hui, la palette de terroirs et de cépages disponibles permet de proposer des vins subtils, complexe et généreux

TERROIR

Sols argilo-calcaires présentant des graves en surface. Peu profonds ces sols permettent la meilleure expression des cépages méditerranéens qui composent le Nature d'Argens.

À LA VIGNE

Les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés selon les principes de la biodynamie

VINIFICATION

Les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés sans aucun intrant et notamment par fermentation de levures indigènes

Les deux cépages de cette cuvée sont vinifiés ensemble.

Fermentation autour de 25°C durant 10 à 12 jours sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE

Elevage court, mise en bouteille en début d'année suivant la récolte.



CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 50%

14 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Couleur rouge pourpre.

Au nez, notes de violettes et mentholées.

En bouche une explosion de fraîcheur, arômes frais et fruités sur des touches de framboise finissant sur une pointe lactée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"Ce 50/50 grenache syrah vinifié en méthode nature est tout simplement remarquable de suavité et de fruit. À la fois gourmand sans excès, parfaitement équilibré par une acidité en résonance avec le fruit, on savoure, salive et on se ressert volontiers ! À découvrir !"

La Tulipe Rouge

