



## CLIMAX - 2010 - AOC CÔTE DU ROUSSILLON CARIGNAN 70% - GRENACHE 22% - SYRAH 8% RENDEMENT 21hl/ha - 4900 bt

### DEGUSTATION

Vin méridional à la robe profonde, rubis, est ample. Il éclate de fraîcheur, ses tanins sont souples et sa texture soyeuse. Dans sa prime jeunesse le nez et les tanins peuvent apparaître fermé et serrés à l'ouverture. Il suffit de le décanter pour que les fruits rouges avec les notes épicées du carignan éclatent et les tanins se détendent. Ce vin est prêt à être bu dans sa vivacité actuelle mais il peut aussi attendre 5 ans et sans doute beaucoup plus.

### ACCOMPAGNEMENT

Vin souple au caractère épicé Il accompagne les viandes juteuses, les volailles côté rouge et les poissons méditerranéens par sa salinité. Il présentera aussi de jolis accords avec des plats végétariens épicés ou accompagnés d'algues. Dans cette idée, la couleur du vin vous invitera à d'autres alliances peut-être surprenantes ! Servir à des températures comprises entre 15 et 18 °C. Ouvrir à l'avance pour apprécier pleinement ce vin !

**LES ROUGES DE REVEILLE** sont des vins issus de raisins mûrs, vendangés à la main en cagette. Ils sont vinifiés à la cuve et reçoivent le travail qui leur est le plus adapté. Levures naturelles, extraction douce, macération longue et élevage de 9 à 30 mois en cuve béton simplement affranchie.

2010 enregistre un changement sensible sur le vignoble. Après 2 millésimes marqués par une sécheresse sévère, les vignes ont retrouvé une respiration et un niveau de production supérieur, celui-ci était en baisse depuis la reprise du domaine. Par ailleurs, le vignoble REVEILLE s'est étendu de 2 ha de syrah sur granite. La parcelle est située à 500 m d'altitude sur les hauteurs du Conflent. L'acquisition de cette parcelle apporte l'A.O.P. et remet les nouvelles cuvées d'assemblage en conversion vers l'A.B.

### VENDANGES

Les raisins ont été cueillis à maturité, les 27 et 28 septembre pour les carignans, le 20 septembre pour les grenaches et le 3 octobre pour la syrah. Un premier tri est réalisé par les vendangeurs au moment de la cueillette. La vendange est transportée au chai, elle a été entièrement éraflée à l'encuvage. A cette étape les grappes sont à nouveau contrôlées pour éliminer les raisins insuffisamment mûrs ou altérés, les petits débris naturels. Les grains sont encuvés entiers.

### VINIFICATION

Une maîtrise des températures précise intervient dans la conduite de la vinification. La fermentation alcoolique va tout doucement commencer grâce à l'activité spontanée des levures naturelles. La fermentation se joue en macération pelliculaire. Une fois bien démarrée, le moût est délesté les premiers jours puis est remonté 1 à 2 fois par jour. L'extraction des tanins et des anthocyanes se fait sur mesure, en douceur et s'est déroulée sur une période de 23 jours pour les carignans. 2010 offre une matière concentrée, intensément colorée, sur des jus très souples.

En fin de fermentation les jus sont écoulés et assemblés, les presses sont séparées et réintégrées après soutirages.

**Un élevage de 14 mois** en cuve béton simplement affranchie préserve le fruit et la fraîcheur du vin. Le vin s'affine dans sa matière et la palette aromatique se positionne. Le vin est soutiré une fois au printemps et juste avant la mise d'automne alors que les températures sont encore clémentes.

**La mise en bouteilles** a été réalisée le 24 novembre 2011. Pour cette cuvée j'ai fait le choix des bouchons en liège naturel de la maison Socali.

### Vignoble RÉVEILLE | France CRISPEELS

17, rue Georges Leclanché | 66600 Rivesaltes | Roussillon | (+33) 06 84 14 07 46  
reveille@sfr.fr | www.vignoble-reveille.fr