



## ROUGE LE DIABLE - 2007

### 75% GRENACHE - 25% CARIGNAN

### RENDEMENT 25 hl/ha 4500/8000 bt

#### DEGUSTATION

Vin construit, dense qui présente un équilibre de fraîcheur et de souplesse, résultant de ces terroirs acides de schistes et de gneiss. Arômes de fruits noirs, de garrigues et notes épicées se mêlent ou se démarquent, avec en fin de bouche une pointe saline. Je vois ce vin avec des viandes juteuses relevées d'une pointe de sel de mer, de poivre, de thym ou de romarin. Le côté iodé permet des alliances avec la mer, la cuisine utilisant les algues ...

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin d'une garde de 10 ans minimum va continuer à s'ouvrir. Avec l'automne, il va gagner en expression. C'est un vin vivant, à ouvrir au moins 1 h avant un repas.

#### VENDANGE : CUEILLETTE MANUELLE EN CAGETTE

Les raisins ont été cueillis à maturité, mi septembre en mêlant les grenache aux carignan les plus précoces. Un premier tri est réalisé par les vendangeurs au moment de la cueillette.

#### VINIFICATION

Au chai la vendange fait l'objet d'un second tri au moment de l'égrappage. Tri qui consiste à éliminer les raisins insuffisamment mûrs ou altérés, les feuilles et autres petits débris. **Les grains sont encuvés entiers.** A cette étape de l'encuvage, **je sulfite** la vendange à hauteur de 3 à 4 g/hl.

**La fermentation alcoolique** va tout doucement commencer grâce aux levures naturelles.

**La régulation des températures** est une intervention que j'adopte sur la conduite de la F.A. Elle permet de ralentir ou au contraire d'impulser la F.A. La cuve est maintenue entre 20 et 24 °C en période de pleine fermentation. Ce n'est que vers la fin des sucres que je libère les températures.

**La macération pelliculaire** a duré un peu plus de 6 semaines sur cette cuve. Pendant cette période de vinification, je pratique une extraction la plus douce possible. Les opérations de délestage, puis de remontage et de pigeage sont réalisées 1 à 2 fois par jours pour apporter de l'oxygène au moût, et pour assurer une homogénéité à l'intérieur de la cuve.

La macération pelliculaire permet aux éléments de se lier au fur et à mesure que le taux d'alcool augmente dans le moût. Je cherche à obtenir une matière stable, des vins concentrés, bien colorés, et des tanins souples en bouche.

Lorsque la fermentation est terminée (les sucres transformés) et les peaux suffisamment dissoutes, le vin est écoulé et logé à nouveau dans la cuve, le vin de presse légère est séparé.

**Le vin entre en phase d'élevage**, période durant laquelle les éléments se combinent et se fixent entre eux grâce à l'oxygène. Les tanins s'arrondissent et le vin continue à se construire.

**La fermentation malo-lactique** démarre spontanément du fait des bactéries lactiques naturellement présentes sur les raisins. Cette dernière s'est effectuée au printemps suivant et s'est faite en quelques jours. Pendant l'élevage je ne déplace pas les vins en période froide, je réalise un soutirage à la sortie du printemps.

**La mise en bouteilles** a été réalisée en juin 2010.

Pour cette cuvée, j'ai fait le choix des **bouchons en liège** de la Maison Vigas (Espagne).

#### Vignoble RÉVEILLE | France CRISPEELS

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