



## POT ROUGE - 2010 - AOC CÔTE DE ROUSSILLON 60% GRENACHE - 40% SYRAH RENDEMENT 23 hl/ha - 4900 bt

### DEGUSTATION

Pot Rouge est un vin gourmand de demi-saison et d'été. C'est un vin structuré, direct et souple en bouche. Il est facile à boire car équilibré dans sa structure et par sa fraîcheur.

### ACCOMPAGNEMENT

Vin souple au caractère fruité, il accompagne joyeusement les volailles, les charcuteries, les grillades, les plats et les poissons méditerranéens. Ce vin est à boire dès maintenant dans sa dynamique de jeunesse, de fruit et de fraîcheur. Servir à des températures idéalement comprises entre 15 et 18 °C. Je vous conseille d'ouvrir la bouteille au moins une demi heure avant la dégustation, et mieux de le carafaer pour chasser le gaz carbonique naturellement présent.

**LES ROUGES DE RÉVEILLE** sont des vins issus de raisins mûrs, vendangés à la main en cagettes. Ils sont vinifiés à la cuve, chacune reçoit le travail qui lui est le plus adapté. Levures naturelles, extraction douce, macération longue et élevage de 9 à 30 mois en cuve béton sans revêtement.

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 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.C. et remet les nouvelles cuvées en conversion.

### VINIFICATION TRADITIONNELLE

Les raisins ont été cueillis à maturité, le 20 septembre pour les grenache et le 3 octobre pour la syrah. Un premier tri est réalisé par les vendangeurs au moment de la cueillette. La vendange est transportée en cagettes au chai, elle est entièrement éraflée, à ce moment toutes les grappes sont à nouveau contrôlées afin d'éliminer les raisins insuffisamment mûrs ou altérés, les petits débris naturels. **Les grains entiers sont alors encuvés.**

La maîtrise des t° est centrale dans la conduite de la vinification. **La fermentation alcoolique** va tout doucement commencer grâce aux levures naturelles. Une fois celle-ci bien démarrée, le moût est délesté les premiers jours, puis il est 'remonté' 2 fois par jour afin d'apporter l'oxygène nécessaire au bon fonctionnement des levures et afin d'homogénéiser le contenu de la cuve. C'est la **macération pelliculaire** qui va permettre l'extraction et la transmission au jus de la couleur et des tanins. Pour cette cuvée, la macération pelliculaire a duré 3 semaines pour la syrah et 5 semaines pour le grenache.

2010 offre une matière concentrée et très colorée. Sur la syrah, j'ai réalisé des extractions plus légères pour préserver le fruit.

**En fin de fermentation**, les 2 vins ont été écoulés et assemblés.

**L'élevage de 9 mois** en cuve béton préserve le fruit et toute la fraîcheur du vin.

Le vin est soutiré une fois au printemps, après le débourrement des vignes et lorsque la cave s'est suffisamment réchauffée.

**La mise en bouteilles** a été réalisée le 25 mai 2010. Pour cette cuvée, j'ai fait le choix de **bouchon 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