Wijnfiche

Domaine Peter Sichel - Roussanne Vieilles Vignes | Pays de Cucugnan IGP | BIO France (LANGUEDOC) — 2023

Domaine

Domaine Peter Sichel

Tout a commencé, il y a plus de 30 ans, dans la vallée de Cucugnan, un rendez-vous sur cette terre atypique au climat méditerranéen d'altitude, subissant une légère influence atlantique. De ce rendez-vous naitra le projet grandiose d'un domaine viticole nourri par les paysages époustouflants de la vallée. La magie des Corbières avait donc opéré entre Peter Sichel et ce magnifique terroir... 2019 sera l'année du changement comme l'année du retour aux sources. Alexander Sichel, petit-fils de Peter Sichel, décide de reprendre le vignoble et de lui offrir un avenir brillant avec des vins d'exception. Partageant le même amour pour la vallée de Cucugnan et son potentiel viticole que son grand-père, il souhaite lui rendre hommage en renommant la propriété « Domaine Peter Sichel ». La superficie du vignoble est alors étudiée et réduite de 50% en prenant soin de conserver les meilleures parcelles de vigne : un nouveau vin de terroir est proposé déclaré en IGP Pays de Cucugnan, avec pour objectif d'atteindre un niveau très qualitatif et haut de gamme. En plus de la réduction de la superficie du vignoble, le souhait d'évoluer avec son temps et d'affirmer les valeurs environnementales du domaine conduit cette même année à une conversion en agriculture biologique et biodynamie. A partir de 2019 c'est donc toute la vision de la propriété qui est repensée même si l'attrait pour cette terre, lui, reste identique malgré les années...

Vinification

De Roussane druivenstokken zijn aangeplant op het terroir van "Termènes" (450 meter hoogte) tussen de dorpen Rouffiac-des-Corbières en Montgaillard. Ze hebben een gemiddelde leeftijd van 80 jaar. Na een zachte persing en koude klaring, volgt een trage fermentatie bij 17-18 °C. Een deel van de vergisting speelt zich af in terracotta amforen, het andere deel in barriques. Deze stap neemt 20 dagen in beslag. Nadien volgt een bijkomende opvoeding van 9 maanden op amforen en barriques (450 liter). Het domein is in conversie naar biodynamie.

Dégustation

Heldere citroengele kleur met een groene schijn. Zuivere neus van witte bloemen en agrum. Mineraal, fris, delicaat en met de nodige diepgang. Een wijn met bewaarpotentieel die met rijping op fles verrassende aroma's zal ontwikkelen.

Mets adaptées

Truite | Viande - blanche | Fruits de mer | Fromage - Tomme

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Roussanne (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 12-14 °C
Profil de goût: Mineral

