Wijnfiche

Domaine Peter Sichel - Montanha | Pays de Cucugnan IGP Grenache | BIO France (LANGUEDOC) — 2024

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

Les vignobles, d'un âge moyen de 30 ans, sont entourés de forêts et cultivés sans pesticides chimiques. Ils se situent entre 300 et 400 mètres d'altitude, sur un sol argilo-calcaire, dans un climat méditerranéen chaud typique, tempéré par la hauteur.
La récolte a lieu tôt, début septembre. Une courte macération pelliculaire de seulement 2,5 jours, d'où le nom *« Infusion de Grenache », qui* donne une couleur très lumineuse. Suit ensuite un pressurage doux et une fermentation en petites cuves en béton. Le vin a été mis en bouteille en février, avec une production d'environ 12 000 bouteilles.

Dégustation

Montanha (of wel gebergte in het Occitaans) is een ware fruitbom van rode vruchten en aardbei. Een wijn voor liefhebbers van verfijnde rode wijnen met een lichte tanninestructuur.

Mets adaptées

Plats légers | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Grenache (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

