



Wijnfiche

Noémie - Le Secret | AOP Cotes Roussillon Villages France (ROUSSILLON) – 2015

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, quatre amis sont assis autour d'une table et profitent d'un bon repas accompagné de quelques belles bouteilles de vin. La soirée est animée par de l'opéra, avec une prestation de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là que naît l'idée de ces vins. L'un d'eux porte naturellement le nom de « Noémie », car elle était la voix cristalline qui les a accompagnés et enchantés lors de cette soirée.

Les amis ont ensuite acheté des vignobles et font élaborer leurs vins sur place, selon des méthodes qu'ils ont choisies. Les vignobles se situent dans le département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les montagnes des Corbières, du Canigou et des Albères, ainsi qu'à Limoux, Maury et Tautavel.

Vinification

Le vignoble pour les raisins Syrah a un beau sol d'ardoise avec des vignes de 35 ans et est situé à une altitude plus fraîche de 350 mètres près du village de Montner. Les vignobles de Tautavel et Maury, sur lesquels sont cultivés les grenaches, ont un sol d'argile rouge alluviale et sont riches en cailloux, comme à Châteauneuf-du-Pape. Les vignes ont au moins 50 ans.

Tous les raisins sont cueillis à la main puis triés manuellement, en ne gardant que les meilleurs raisins.

La totalité de la Syrah a été vinifiée en barriques neuves de chêne français, Segui-Moreau, de 300 litres puis élevée pendant 22 mois.

Dégustation

Ce vin présente des arômes de fruits noirs, de violette, de mûre et de cassis, une touche de poivre noir et de subtiles épices méditerranéennes. Goût puissant et complexe, parfaitement équilibré et riche en tanins soyeux avec une longue finale.

Mets adaptées

Viande | Assiette de fromages | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Syrah (60%), Grenache (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

