

MAS CHAMPART

CAUSSE DU BOUSQUET

Dans cette cuvée où nous recherchons la complexité et l'originalité aromatique, nous associons d'assez nombreuses parcelles sur différents terroirs. Elle doit son nom au principal terroir qui la compose : "Le Bousquet", un grand plateau calcaire, un causse, où le rocher affleure partout.

CEPAGES

SYRAH : 65 %

GRENACHE : 12 %

MOURVEDRE : 23 %

Rendements : 30 hl / ha

TERROIR

Les parcelles du Causse à 280 / 300 m d'altitude, très caillouteuses, aux sols chauds et filtrants donnent des vins aromatiques et gras. On y trouve le Grenache et la majeure partie de la Syrah.

Une petite partie de la Syrah, ainsi que le Mourvèdre proviennent de terroirs plus argileux, plus tardifs, qui apportent la colonne vertébrale du vin et davantage d'acidité.

VINIFICATION

Le climat avec un hiver humide suivi d'un été chaud et sec, est favorable à la qualité de la vendange. Les rendements sont faibles. Les vendanges commencent début septembre pour les Rouges, les pluies n'interviennent que dans la deuxième moitié de septembre.

Les raisins sont ramassés lorsque la maturité phénolique est atteinte et égrappés.

Les fermentations démarrent sans levurage après une macération à froid de quelques jours sur le Grenache. Les cuvaisons ont duré de 3 à 6 semaines avec des extractions lentes et douces pour mettre en valeur le fruit.

ELEVAGE

30 % en cuve (Grenache-Mourvèdre)

70 % en fûts :

- Barriques : 5 % fûts neufs et de un à cinq vins pour permettre à la Syrah de mieux s'exprimer.
- Demi-muids : de un à cinq vins pour Syrah associée à un peu de Mourvèdre et de Grenache.

Au bout d'une année, le vin est assemblé et passe huit mois en cuve avant la mise en bouteilles sans collage et sans filtration.

DEGUSTATION

L'assemblage de terroirs et d'élevages différents apporte la complexité recherchée. L'élevage y contribue aussi sans trop marquer le vin. Les vins ont un bel équilibre : denses, concentrés avec de la fraîcheur et un bon potentiel de garde devant eux. Température de service : 17/ 18° / Garde : 7 à 8 ans.