



LE VIN DE BLAISE

Cuvée Marguerite 2021

Du millésime 2019, le journaliste Pierre Guigui avait écrit : « C'est du sérieux, loin des glouglous qui passent et qui se pissent. Il y a un très beau fond, de la salinité, de la structure, du jus bien dense mais restant frais. »

On pourrait le dire de ce millésime 2021, bien typique de la région : une belle couleur rouge foncée bien dense, un peu plus de matière en bouche qu'en 2018, et des arômes variétaux bien présents. On attend un joli vieillissement en bouteilles.

Certification BIO par Ecocert,
certification VIN METHODE NATURE (moins de 30mg/l de SO₂),
et en conversion vers une certification DEMETER

Sur cette cuvée je fais toujours du parcellaire :

70% de Grenache en gobelets plantées l'année de ma naissance (1967- 55 ans) jouent les cougars avec 25% de Carignan de 37 ans.

Les sols sablo-argileux sont partiellement couverts de galets roulés autrefois par la rivière Aygues.

La vinification est classique : grappes entières à peine foulées, cuves ciment, assemblage précoce avec un poil de Syrah... Elevage entre 6 et 9 mois en cuve inox. Pas de filtration, pas de collage, un sulfitage précis et minimal à la mise en bouteilles.

Production annuelle : 3000 bouteilles. SO₂ total 30 mg/l.
Degré : 13,98 % alc.vol

Stéphanie Rougnon – 00 33 (0)6 23 02 89 66 – stephanie.rougnon@gmail.com