



Cépages : 100% Mourvèdre

Terroir : Les raisins sont issus du même terroir que notre cuvée Altum, sur des sols argilo-calcaires très profonds issus du Trias.

Rendement : 35 hl/ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Canatera est une micro-cuvée, vinifiée et élevée dans des jarres de 3hL en argile provenant de Toscane. Les raisins, récoltés le même jour que ceux de notre cuvée Altum, sont égrappés puis mis en jarre. La fermentation dure environ un mois. Chaque jour nous effectuons un pigeage léger à la main. Après la fermentation, les jarres sont fermées hermétiquement et les peaux restent au contact du vin pendant 3 à 4 mois. Après décuvage, et passage en cuve pendant 1 mois, le vin est mis en bouteille, sans sulfites.

Le millésime : Le millésime 2020 a commencé par un hiver doux (+5°C par rapport aux normales) et très pluvieux (500 mm d'octobre à mars), idéal pour refaire les réserves en eau du sol. Avec ces températures particulièrement clémentes, les premières vignes ont commencé à débourrer mi-mars. Mais l'hiver est revenu, avec un épisode de gel le 26 mars, entraînant avec lui la perte des premiers bourgeons.

Après un débourrement assez hétérogène, le printemps a été bien arrosé avec des températures inférieures aux normales, permettant aux vignes de pousser dans des conditions idéales, avec de belles sorties de grappes sur les Mourvèdres et Grenaches, mais beaucoup plus irrégulières sur les Cinsault qui avaient subi le gel et souffert de la sécheresse du millésime précédent.

Les mois de Juillet et Août ont été secs mais sans excès de chaleur. Même dans les terroirs peu profonds, les vignes n'ont pas souffert du manque d'eau et sont arrivées à maturité fin août de façon assez hétérogène.

Il a donc fallu jongler avec ces différences de maturités, parfois au sein d'une même parcelle, pour récolter chaque vigne à son optimum.

Les vendanges ont commencé très tôt, le 24 août par des Cinsault puis les Grenaches pour le rosé. Avec les décalages de maturités et le retour de quelques pluies, nous avons dû faire des pauses pour atteindre la parfaite maturité notamment pour les Mourvèdres en rosé et en rouge. Nous avons terminé les vendanges le 16 septembre.

Dégustation : Belles surprises au premier nez ! Le Mourvèdre animal que l'on connaît se révèle végétal ! Il exhale des arômes de cerise griotte, de fève de cacao, de réglisse, d'eucalyptus, de tapenade. On retrouve ces arômes en bouche, soutenus par des tanins fondus et soyeux, avec une belle matière, puissante et équilibrée.

Service : Servir à 17°C, laisser le vin s'aérer, et se laisser surprendre par ce vin vivant, dont les arômes évoluent au fil des heures !

Accords :

- Apéritif avec des olives, des charcuteries
- Magret de canard
- Marquise au chocolat

