



**altum, i, n.v.**

**I. altum, i, n.v.** hauteur du ciel,  
lieu élevé au-dessus de la terre.  
**II.** profondeur. **III.** haute mer.

**Cépages :** 95% Mourvèdre, 5% Cinsault

**Terroir :** Sur les hauteurs du domaine, à 250 m d'altitude avec la méditerranée en toile de fond, les vignes plongent leurs racines dans les argiles profondes issues du Trias. Ce terroir et cette exposition exceptionnels confèrent à la Cuvée Altum son caractère puissant et charmeur.

**Rendements :** 31 hl/ha.

**Âge moyen des vignes :** 42 ans

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à la main, égrappés et fermentent en cuve béton. La fermentation dure 3 semaines environ, pendant lesquels nous pratiquons un remontage quotidien. Après le décuvage, la cuvée Altum est élevée en foudre de 30 hl pendant 18 mois.

**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 :** Un vin profond et riche en expressions : fruits rouges, garrigue, sous-bois, agrémentés à l'agitation de notes salines et mentholées. La bouche se révèle complète : beaucoup de volume dès l'attaque, une matière consistante étayée par des tanins séveux et bien serrés, un fruité savoureux et persistant.

**Accords :** Daube de sanglier, Gigot d'agneau,  
Magret de canard

**Garde :** 10 à 15 ans

