



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 : 35 hl/ha.

Âge moyen des vignes : 41 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 : Après un millésime généreux en pluie et en raisins, 2019 est l'extrême inverse de 2018 !

Après de belles pluies d'automne et d'hiver qui ont permis une bonne recharge en eau des sols, les premiers bourgeons ont débouffé timidement début avril. Les vignes ont commencé à pousser doucement, dans un printemps frais, anticipant la grande sécheresse qu'elles allaient traverser. C'est le 7 avril que la dernière goutte de pluie est tombée, nous laissant 5 mois sans eau.

Les premières grandes chaleurs sont arrivées assez tard, le 20 juin, et les vignes ont commencé à montrer des signes de stress hydrique, accentués par les grands coups de chaud de juillet. Heureusement, le mois d'août a été relativement tempéré, avec des nuits souvent fraîches et de belles rosées matinales salvatrices, permettant d'accélérer la maturité qui est arrivée beaucoup plus tôt que prévue, sur tous les cépages.

Nous avons commencé les vendanges le 29 août avec de très jolis Grenaches et Cinsault pour le rosé. Bien que très petites, les baies étaient parfaitement saines, avec de belles réserves d'acidité. Pour conserver ce bel équilibre et ne pas tomber dans la sur-maturité, nous avons accéléré le rythme des vendanges en enchaînant sur les Mourvèdres. Le 10 septembre, la pluie faisait son grand retour avec un orage de 50 mm, mais les dés étaient déjà jetés : les raisins déjà mûrs n'ont pas profité de cette pluie. Nous avons terminé les vendanges le 13 septembre, avec 30% de raisin en moins mais de très grande qualité.

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



FR-810-01
Agriculture France

