

Domaine des Trois Orris

2007

Lhusanes



Le millésime 2007 se caractérise par un orage de grêle le 23 septembre, une semaine avant le début prévu des vendanges. La maturité phénolique ne manquait alors que de très peu. J'ai insisté pourtant un peu moins sur l'extraction à fin d'éviter d'éventuels tannins verts. De ce fait les vins sont légèrement plus souples avec beaucoup de fruits..

Cette cuvée est majoritairement issue de Syrah(50%), de Carignan(30%) et de Grenache (20%), venant des parcelles situées en haut de la colline à 600 m d'altitude. Le Grenache Noir et le Carignan sont cultivés sur des arènes granitiques, la Syrah sur du Feldspat.

Le vin est puissant avec des tannins bien fondus et a une bonne persistance en bouche.

Les raisins ont été récoltés à la main début octobre en parfaite maturité phénolique. La récolte est entièrement éraflée. L'extraction se fait en douceur en pigeant (submerger le chapeau qui consiste en les particules solides) à pied un jour sur deux, un remontage le lendemain, afin d'éviter l'extraction des tannins secs.

Une macération pré-fermentaire à 6°C, une fermentation thermo-régulée à 26°C et une cuvaison longue de 6 semaines précèdent un élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

*Le vin n'a pas été collé ni filtré. Le vin ne contient pas de gomme arabique.
Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.*

Ph: 3.66

SO2 totale: 47 mg/litre

SO2 libre: 22 mg/litre

Acidité volatile: 0.60