

# CORBIERES 2017

## « CUVEE ALICE »

### Le Hameau des Ollieux



**Situation :** Le Château Ollieux-Romanis est une magnifique propriété, au cœur des Corbières, entourée de vieilles vignes et d'oliviers (ou Ollieux). Il appartient à la même famille depuis 1860. Les plus vieilles vignes de Carignan ont été plantées en 1896. Le vin est ici une histoire de famille. Jacqueline Bories a probablement été l'une des premières vinificatrices du Languedoc en un temps où le vin était surtout l'affaire

des hommes. Sans céder aux modes, elle a su tirer le meilleur de cépages jadis jugés peu qualitatifs : Carignan, Cinsault, Grenache gris, Alicante... En 2001, son fils Pierre, après une décennie dans la finance, est rattrapé par la passion de la vigne et rejoint le domaine où il crée de nouvelles cuvées.

**Encépagement :** 70 % Carignan et 30 % Grenache noir.

**Terroir :** Sable et Argilo-Calcaire.

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** à déguster sur le plaisir du fruit

**Observations :** Issue de beau terroir, cette cuvée nous propose une robe grenat profond aux reflets violines d'où se profile un nez intense exhalant des arômes de cacao, de fruits noirs ensoleillés presque confiturés. Il évolue après aération sur des notes empyreumatiques de fumé et quelques touches poivrées aux senteurs de garrigue. La bouche goûteuse et de grande classe marie les fruits rouges et les épices. Le tactile de bouche évolue avec suavité sur des saveurs juteuses aux accents délicatement fruités de myrtilles et de cassis.

**Quelques accords :** Charcuterie - Civet de lapin - Tajine d'agneau

