

CEVENNES

« LA VIGNE DU FACTEUR » 2021

Domaine Agarrus



Situation : Direction le piémont cévenol, tout proche d'Uzès, pour découvrir le petit domaine de Serge Scherrer : le domaine Agarrus ! Quelle belle histoire que celle de cet ancien facteur reconverti vigneron à temps plein dans les années 2010. Agarrus pour « chêne kermès » en occitan, le vigneron souhaite en effet implanter le plus possible d'essences locales pour augmenter la biodiversité, tant arrachées il y a quelques

années... Comme ses vignes qu'il a sauvées de l'arrachage, Serge sauve également la faune et flore locale, qu'il aime tant.

Son domaine viticole atteint aujourd'hui les 10 hectares, travaillé en bio. Les vignes sont cultivées dans le respect de la nature, sans désherbant, sans engrais et sans produits de synthèse. Côté vinification, le vigneron de l'Uzège est réputé pour la justesse de ses vins naturels.

Encépagement : 40% Grenache, 40% Syrah, 15% Carignan, 15% Cinsault

Terroir : Argilo-calcaire et caillouteux à 180 m d'altitude.

Température de Service : 14-16°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur sa jeunesse.

Observations : D'une belle couleur sombre et vive, il développe des arômes de mûre, de laurier, de lilas, de cumin. En bouche, l'attaque est franche, puis il s'arrondit pour laisser apparaître des tanins tendres, tout un ensemble savoureux.

Accords Gourmands : Salade de gésiers confits, viandes grillées et viandes en sauce, fromages affinés...

