

GRES DE MONTPELLIER 2022

« PIBOULO »

Domaine Coste Fages



Situation : Après des décennies passées dans le domaine de l'audiovisuel, c'est un tout autre scénario qu'a écrit Jean-Luc Saumade, sur ses 3 hectares de vignes à Coste-Ubesse Un long-métrage qui met en scène son grand-père, Eugène, un viticulteur avisé qui fut à l'origine de la construction de la cave coopérative, en 1951. Précurseur, il plantera en 1970, une parcelle de 1,5 hectare en Syrah.

2 générations plus tard, Jean-Luc reprend les rênes en 2014. D'emblée, il se lance dans la culture bio Une question d'éthique tout simplement, dans le respect des rythmes de la nature, environnement vivant dans lequel la vigne se développe. Pour produire en Pic Saint Loup (deux cépages obligatoires) il plante du grenache.

Encépagement : 70% Syrah et 30% Grenache.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Dans cette cuvée, chaque cépage joue parfaitement son rôle : la Syrah apporte une belle structure et des notes épicés, quand le Grenache offre générosité et gourmandise. Juteuse découverte que ce Grès de Montpellier suave et délicat, loin des caricatures bodybuildées que l'appellation peut produire...

Quelques accords : Patté de tête, Escargots au grill, Tripes à la Catalane...

