

# Cuvée Benjamin 2007

AOC Minervois

Syrah / Grenache



## CONDITIONS CLIMATIQUES

Des rendements fortement maîtrisés à la baisse ; une gestion des maturités et des dates de vendanges des différentes parcelles et des différents cépages, raisonnée en fonction de l'évolution des matières nobles dans les raisins (polyphénols et anthocyanes) ont amené à une vendange tardive qui n'a pas été heureusement gênée mais au contraire bien accompagnée par les pluies d'équinoxe. Ceci a contribué à des degrés alcooliques relativement élevés. L'optimum de maturité ayant été recherché, une bonne extraction de la couleur et des tanins bien enrobés ont été obtenus, particulièrement sur Syrah très concentrée, qui ont de plus été bien affinés par élevage sous bois. Le Grenache, cépage méditerranéen par excellence, a été moins sensible au stress hydrique de l'été et a pu atteindre, récolté tardivement, une grande finesse aromatique.

## VINIFICATION

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage. Egrappage, mise en cuve, fermentation alcoolique sous contrôle des températures (< 27%), délestages et brefs remontages, micro-oxygénation, longue cuvaison de 30 jours pour la Syrah, plus courte, d'une dizaine de jours seulement sur Grenache afin de conserver fruit et fraîcheur, soutirage ; fermentation malolactique sur lies fines ; soutirage.

## TERROIR

Sols de coteaux argilo-calcaires sur grès, souvent d'argiles à silex, situés à la limite du climat méditerranéen et du climat à tendance océanique, dans la zone des Balcons de l'Aude, en Minervois, pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts, où s'expriment les senteurs du thym, du romarin, de la lavande, des cistes et de la myrtes, balayés par les forts vents de Cers (Nord Ouest) et de Marin (Sud Est).

## COMMENTAIRE

Vin au goût fruité, très agréable. Arômes fins ; nez intense ; bouche bien équilibrée, fondue, avec une finale ronde.

## CONSEILS

Vin qui peut être bu dès maintenant, il pourra gagner cependant à être élevé quelque temps encore en bouteille et pourra être conservé 4 à 5 ans. Décantés et servis à une température de 16° - 17°C, Ce vin s'exprimera pleinement sur gibiers, viandes grillées et fromages de goût.