



Mas Foulaquier - L'Orphée

2016 ▼

L'Orphée est un oiseau migrateur qui vient d'Afrique et traverse la Méditerranée. C'est une fauvette qui nous berce de son chant flûté en zinzinulant !!! Pierre les avait repérés en Afrique et les retrouva en arrivant à Foulaquier. Ce parcours commun valait bien un nom de cuvée. L'Orphée est la cuvée typée Pic Saint-Loup de la gamme avec ses 50% de Syrah qui donne des notes épicées. On retrouve la patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois.

PRÉSENTATION

LE MILLÉSIME

Hiver froid, printemps frais, été chaud en juillet et pluies salvatrices fin août. Belle récolte avec beaucoup de jus. Cela donne des vins équilibrés, souples et digestes.

TERROIR

Le sol, argilo-calcaire, est caillouteux, et possède à la fois un bon pouvoir filtrant par la présence des éclats calcaires, ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections clonales assez productives par l'ancien propriétaire en 1990 est conduite en cordon de royat. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée. Le terroir supporte ces rendements plus élevés grâce à une dominante d'argiles rouges à cet endroit précis de la parcelle de Foulaquier.

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie. Elevage de 24 mois en cuve bois. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.

CÉPAGES

Grenache
Syrah