



# F O N T A R È C H E

Cuvée 1682 ORIGINES  
2020

AOP Corbières

- 35 % Piquepoul Noir
- 35 % Syrah
- 15 % Carignan
- 15 % Mourvèdre

## SYRAH ET PIQUEPOUL NOIR EN DUO VIRTUOSE

*Le Piquepoul Noir porte ce vin avec une audace remarquable. Ce cépage oublié et pluriséculaire fait valoir ses racines méditerranéennes par sa fraîcheur et sa brillance aromatique incomparable.*

*La Syrah, sur une parcelle conférant une relative tardivité au cépage, s'exprime en puissance et en élégance, sans sur-jouer.*

*Avec un élevage bouteille laissant la part belle aux cépages, le duo Syrah et Piquepoul noir vous transporte dans un vrai duo équilibré et virtuose.*

**Vignes :** Cépages principaux  
**Piquepoul Noir :** Parcelle du 1<sup>er</sup> carré plantée en 1993  
**Syrah :** Parcelle de l'Olivette plantée en 2008

**Rendement moyen :** 40 hl/ha

**Dates de récolte :** 15 Septembre pour la Syrah, 24 Septembre pour le Carignan, 28 Septembre pour Piquepoul Noir et Mourvèdre

**Vinification :** Le Piquepoul Noir est vinifié en grappes entières, avec ses rafles. Une température de 32 degrés en pied de cuve est recherchée pour provoquer une fermentation intra-baie la plus vive possible. Le décuvaage intervient sous 8 jours. On assemble toutes les parties du pressurage, pour une fin de fermentation en phase liquide.  
Syrah et Mourvèdre sont vinifiés traditionnellement après foulage et égrappage soigné. Une température de 28 °C est atteinte sous le chapeau de marc, avec des remontages quotidiens, puis 2 délestages (dissolution du chapeau) en fin de fermentation, avec 3 jours d'écart.

**Elevage :** Bouteille

**Dégustation :** Novembre 2021 Le nez se développe sur des notes de réglisse et de fruit noir (cassis). La bouche, fraîche et longue, est construite sur des tanins pour l'instant bien présents, mais élégants. Ils confèrent au vin une belle densité ainsi qu'un potentiel de garde intéressant. L'élevage en bouteille fera évoluer doucement ces tanins vers encore plus de finesse. Beaucoup de surprises à venir sur ce vin qui parle de nos origines Languedociennes.

**Analyse :** alcool 14,00 % vol.