



IGP COLLINES RHODANIENNES « ESPRIT D'ANTAN » ROUGE

ESPRIT D'ANTAN

Cette cuvée provient du vignoble de Seyssuel, qui fût un des premiers vignobles de la région de Vienne, planté par les romains. C'est un clin d'œil à ce vin d'autrefois.

LE TERROIR

Histoire : Vienne, antique capitale des Allobroges fut conquise par les romains 60 ans avant la célèbre Guerre des Gaules entreprise par Jules César. Elle devient rapidement une cité importante. Dès le II^e siècle apr. J.-C., la vigne croît sur les collines de la ville. Pline l'Ancien cite en référence ce vignoble où pousse un plan appelé vitis allobrogica produisant des vins réputés jusqu'à Rome.

Sols : coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile.

Climat : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : environ 10 ans.

Densité : 9 000 pieds/ha.

Taille : cordon de Royat sur fils et gobelet sur échelas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours en demi-muids de 500 litres.

Élevage : 24 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

LE VIN

Style : « Le nez est discret, subtil et précis. L'approche du fruit est juste. La bouche lissée est d'une grande longueur. »

(RVF, juin 2016)