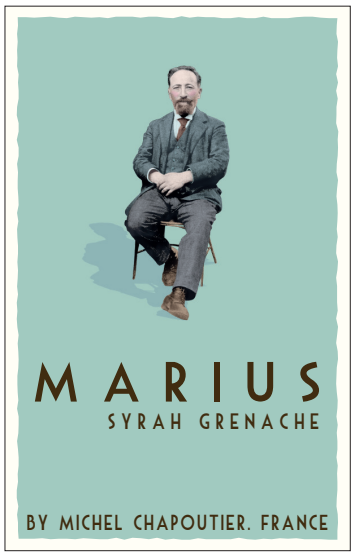
rouge



MARIUS ROUGE

GRENACHE SYRAH
PAYS D'OC

CEPAGES

Le Grenache et la Syrah sont deux cépages rhodaniens.

Le Grenache est un très vieux cépage introduit en France depuis le Moyen-Âge. Il produit des vins dont la sucrosité et la finesse sont de plus en plus recherchées. La Syrah, vraisemblablement originaire des Côtes-du-Rhône septentrionales ou du Dauphiné, est implantée sur les rivages de la Méditerranée depuis une trentaine d'années. Elle résulte d'un croisement entre la Mondeuse et le Dureza. Les surfaces sont en constante évolution et la France est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs de Syrah avec plus de 67 000 ha.

SOLS ET MODE DE CONDUITE

Afin d'élaborer une cuvée équilibrée et complexe, les vignobles que nous avons sélectionnés sont cultivés sur des coteaux argilo-calcaires. Ainsi, non seulement la vigne profite des conditions favorables d'ensoleillement des coteaux, mais aussi des réserves en eau du calcaire pour arriver à la maturité que l'on souhaite. De plus, ces vignes sont menées en cordon de Royat. Ce type de taille permet d'obtenir des raisins équilibrés, avec une maturité régulière. Les porte-greffes sont adaptés aux sols.

ŒNOLOGIE

Dès le début de la conception de cette cuvée, nous avons voulu de la générosité, de la complexité et de l'élégance. Notre choix s'est naturellement porté, d'une part, sur le Grenache dont les grappes sont moyennes et dont la maturation est régulière. Cela permet d'obtenir des vins à la fois gourmands, d'une belle couleur rubis, équilibrés et suaves. Nous avons choisi d'autre part la Syrah dont la puissance équilibre la sucrosité naturelle du Grenache.
La récolte commence par le Grenache, car ce cépage a un fort potentiel de maturation conduisant vite vers des arômes de surmaturation qui sont recherchés dans les grands vins du Roussillon, mais que nous ne cherchons pas pour Marius.
Ensuite, la Syrah est récoltée à maturité phénolique parfaite.
De fréquentes visites dans les parcelles nous permettent de suivre ces maturités.

Les raisins macèrent une dizaine de jours à température régulée et fraîche pour laisser les tanins et les arômes de fruits frais envahir les jus puis le vin, sans compromettre l'équilibre que nous cherchons. Les remontages sont conduits avec délicatesse. Quand nous sommes satisfaits de ces deux équilibres, nous pressurons les raisins.

Dès la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont soutirés et laissés sans soufre reposer sur lies fines afin de renforcer la complexité chère à la Maison M. Chapoutier. Les deux cépages sont vinifiés séparément. C'est notre savoir-faire d'assembleur qui révèle ensuite toute la complexité, l'équilibre et la gourmandise du Marius rouge.

LA DEGUSTATION

Robe : rouge, pourpre, dense, limpide et reflets violines.
Nez : puissant, complexe, noir, épices, petits fruits rouges, touche végétale délicate.
Bouche : attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux.
Arôme de fruits rouges.

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.
Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur www.mariusbymichelchapoutier.com

Pays d'Oc