L'ART ET LA MATIÈRE 2020 ROUGE

VALÉRIE COURREGES

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

L'art et la matière est un vin de haute expression avec une dimension culturelle et identitaire. La comparaison est le vin et la peinture.

" Le symbole de St Luc, le patron des peintres est un bœuf. Il faut donc être patient comme un bœuf si l'on veut labourer dans un champ artistique" citait Vincent Van Gogh.

Accords mets et vins

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Theme : Vigneronnes!
Appellation : AOP Cahors
Cépages : Malbec
Couleur : Rouge
Domaine : VALERIE COURREGES
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14,5 %

Caractéristiques

Terroir : Vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Vieilles vignes de sélection massales. Argilo rouge à cailloutis très riche en fer, manganèse et mica sur roche mère à calcaire friable jurassique.
Cépage : 100 % Malbec
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Demeter)
Vinification : Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire. Extraction douce et modérée par légers remontages et arrosage du chapeau. Durée de cuvaison entre 20 et 25 jours.
Elevage : 24 mois en fûts neufs de 1, 2 et 3 vins (50/50) Vin non collé, non filtré

Dégustation

Robe : Noir intense, pourpre
Nez : Fumé, fruits, noirs mûrs, épices douces, fin et complexe
Bouche : Profonde, suave, charnue, tannins soyeux, ciselés.
Finale : Longue et harmonieuse

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages).La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaitre, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !