



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 vingtaine de jours en demi-muids de 500 litres.

Élevage : 18 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)