

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2022



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Autour du Cinsault

RVF: 91/100

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Le rouge 2022 se montre un peu plus charnu qu'à l'accoutumée sur ce millésime chaud, mais il va se fondre, le velouté sous-jacent ne demande qu'à s'exprimer.*

Revue du Vin de France (juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **91/100**. *"Les schistes et les grès imposent dans la trame de ce languedoc une austérité qui, entre les mains de Jean-Baptiste Granier, se transforme en élégance. Un toucher harmonieux pour un vin discret."*

En Magnum (Bettane + Desseauve en ligne, le 12 février 2019) : à propos de la cuvée, sans millésime précis :

Alain Chameyrat a craqué pour la cuvée « Autour du cinsault », domaine Les Vignes Oubliées, Languedoc. Le cinsault vinifié en rouge fait son grand retour et c'est une excellente nouvelle.

Une poignée des meilleurs vignerons du Languedoc, hélas trop peu, redécouvrent les vertus du cinsault, un vieux cépage dont on a fait des citernes de rosés, parfois bons. Vinifié en rouge, c'est assurément le vin de soif par excellence et l'aisance et le plaisir qu'il procure peut se conjuguer à une profondeur étonnante quand il est bien traité. Jean-Baptiste Granier, jeune ingénieur agronome, en produit une des versions les plus excitantes. Finale délicieuse, florale, sur les fruits rouges, la réglisse. La similitude de sensations tactiles avec les grands pinots noirs de Bourgogne est évidente. Il a tout d'un grand, sauf le prix.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Grès et Schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbant ni molécules de synthèse, ébourgeonnage à coeur, taille courte, vendange manuelle.

Cépage : 70% Cinsault soutenu par le Grenache, la Syrah et le Carignan.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaision de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : 20% en Demi-muids.

Service : Un passage en carafe est fortement conseillé ainsi qu'une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

Description brève du produit :

91/100 RVF. "Il a tout d'un grand" : Il fait craquer Alain Chameyrat (En Magnum / Bettane + Desseauve). Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très grands vins rouges, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter). **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !
