

Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2021 MAGNUM



ADRIEN  ROUSTAN
DOMAINE
D'OURÉA

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2021

Appellation: Vacqueyras

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vacqueyras

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE D'OURÉA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2021 MAGNUM

La Revue du Vin de France (juill.-août 2023) : 93/100. *Son parfum somptueux évoque la bergamote. Un Vacqueyras comme infusé, d'une grande élégance, presque en apesanteur, qui révèle avec maestria toute la finesse de son lieu de naissance. Un vin magistral.*

La Revue du Vin de France (fév. 2023, article "Nos 70 très grands grenaches du monde") : 92-93/100. *Adeptes de la biodynamie et de l'usage modéré du soufre, Adrien Roustan est un vigneron talentueux qui élabore des vins précis, digestes et d'une grande pureté. Avec son fruit libre aux senteurs florales et d'orange sanguine, ce Vacqueyras 2021 à l'esprit "nature" est une pure merveille de douceur et de complexité. Un vin pur et gracieux mais avec du relief. Un*

réfèrent qui valorise à merveille le potentiel et es qualités du grenache qui entre ici à 85% dans l'assemblage."

Terre de Vins (JM Brouard, mars 2023) : *cette cuvée est un assemblage de deux très belles parcelles, argileuse pour "Les Garrigues" et marneuse pour "Les Pendants", où certaines vignes sont centenaires. Majoritairement marqué par le grenache (85%), complété de cinsault, carignan et mourvèdre, le vin déploie un caractère éminemment séducteur. Elevé en cuves béton, il dévoile une robe pâle aussi distinguée que le nez, associant fruits rouges étincelants et notes de rose ancienne. Tout en délicatesse, la bouche est à la fois juteuse et fraîche, fringante et énergique. Quelques épices ponctuent la dégustation, qui s'étire sur une finale salivante. Quelle élégance !*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Sélection des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Assemblage des "Garrigues" (argile rouge caillouteuse) et des "Pendants" (marne bleue et jaune). "Les Garrigues" vont donner la finesse et la minéralité et "les Pendants" la profondeur. Vignoble entre 10 et 100 ans.

Cépages : 85% Grenache, 5% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre.

Vinification : Vendange manuelle, non éraflée puis foulée, suivie d'une courte infusion. Elevage uniquement en cuve béton pour garder la pureté et la délicatesse.

Notes de dégustation : Vin qui traduit toute l'harmonie et la sagesse des vieux Grenache. Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur.

Service & Accords : Servir à 15°C. Poulet sauté à la provençale, Carré d'agneau grillé.

Description brève du produit :

93/100 RVF : *"un vin magistral"*. C'est la majorité grenache qui nous séduit dans ce magnifique Vacqueyras, une AOP plus rustique dans nos souvenirs, jusqu'à la découverte du talentueux Adrien Roustan. Plus d'élégance que d'armure, plus 007 que rambo, un Vacqueyras qui va surprendre les amateurs !