

RESPELIDA

2023

Certifié Agriculture Biologique FR-BIO-16

APPELLATION : Appellation Fitou Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Carignan 60 %, Grenache 20 %, Syrah 20 %

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME

Un dérèglement climatique dans la continuité de 2022. Records absolus de sécheresse et de températures.

Le cumul annuel des précipitations n'atteindra pas 300 mm en 2023, soit un déficit avoisinant les 50% ! À l'échelle audoise, les excédents enregistrés de mai à juillet n'auront ainsi pas suffi à compenser neuf mois bien trop modestes. Une hydrologie dégradée qui aura eu pour corollaire des tensions sur l'approvisionnement en eau potable, avec, fin novembre 2023, 26 communes audoises identifiées à risque de rupture.

Des températures minimales et maximales exceptionnelles : du côté des minimales, l'année s'est achevée sur une moyenne supérieure de 0,98° à la période 1991-2020 ; pour les maximales, l'addition est plus salée encore, la plus lourde du Languedoc-Roussillon d'ailleurs, avec +1,88° par rapport à la moyenne de la période de référence. Un bilan annuel qui reflète une succession de mois hors normes : qu'il s'agisse des minimales ou des maximales.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Respélida ont été sélectionnées et récoltées entre le 25 septembre et le 19 octobre 2023.

Récolte : Vendanges manuelles avec double tri : à la parcelle et au chai

Rendement : 25 hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappé, fermentation avec température maîtrisée (22°C maximum) et fermentation malo-lactique sous marc.

Degré alcoolique : 14,5 % vol

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

L'expression d'un terroir de Schistes d'exception.

Finesse, fraîcheur et fruité, arômes de fruits rouges et noirs, de cerises noires.

Robe rouge intense, nez de fruits noirs. Bouche ronde et ample, au parfum de cassis, mûre écrasée, de cerises noires, épices et poivre en finale. Les tanins sont agréables et bien présents.

Ce Fitou pourra accompagner un agneau de lait rôti au thym, des aiguillettes de canard aux poivrons et au paprika, champignons grillés au poivre, antipasti légumes, bruschetta de foie gras et confiture de figues ou encore craquants d'Ossau Iraty et marmelade de griottes.

TEMPS DE GARDE : 5 à 8 ans



Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON



Domaine LérYS - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières
anais@domainelerys.com - 06.32.94.09.84
www.domainelerys.com

