

# DOMAINE DU SILENE

## Grande Cuvée 2004

AOC Coteaux du Languedoc – Grès de Montpellier



### LA LEGENDE DU SILENE

Le domaine doit son nom à la découverte d'un sceau d'argile datant de l'antiquité et représentant une tête de silène.

Or Silène dans la mythologie grecque n'est autre que le tuteur du dieu Dionysos. Comment ne pas croire alors à la grande destinée de ce domaine ?

On raconte aussi, que bien avant la civilisation grecque, les Silènes désignaient des Divinités des champs.

Ont-elles façonné ce plateau, promontoire unique au cœur de l'aire des Coteaux du Languedoc ? La complexité pédologique des parcelles du domaine porte à le croire.

### EPOPEE GEOLOGIQUE

La roche mère, d'origine marine, est vieille de plus de 200 millions d'années. Le domaine bordait la mer Miocène, il y a 20 millions d'années...pour dominer ensuite un grand lac situé à l'emplacement actuel de l'Abbaye de Valmagne.

Erosions diverses, torrents charriant des galets ronds, ont forgé le sol et le sous sol du domaine. Ainsi calcaire blanc, argile jaune, galets de différentes compositions (grès, quartz) se superposent et lui donnent son caractère unique.

### CLIMAT

Les généreux rayons du soleil sont ici tempérés par les vents (tramontane notamment). Les nuits fraîches favorisent la maturation phénolique des raisins. Les vents en séchant et diminuant la température des baies leur assurent naturellement une pleine santé. L'altitude de 191 mètres est en grande partie responsable de cette situation.

### CEPAGES & CULTURE

Syrah et Grenache, dans la proportion de 80 % - 20% constituent l'assemblage final.

Les méthodes de culture appliquées privilégient l'équilibre du vignoble :

Des apports organiques, une taille en cordon de Royat à un œil franc, des ébourgeonnages à cœur, des hauteurs de feuillage importantes et enfin une légère exposition des grappes au soleil.

### VINIFICATION

Vinification classique sur vendange égrappée.

Une longue fermentation en cuve tronconique apportant des tannins soyeux et une macération de plusieurs semaines (4 à 5) confèrent structure et puissance à cette cuvée. A l'issue des macérations et fermentation malolactique, la Syrah et le Grenache sont passés en barriques pour l'élevage.

### ELEVAGE DE 22 MOIS

100% en fûts de chêne neufs français, élevage sur lies fines.

### DEGUSTATION

Robe : rouge grenat profond

Nez : Arômes épicés et très méditerranéens (senteurs de garrigue) avec beaucoup de fraîcheur.

Bouche : alliant puissance et finesse de par une grande fraîcheur avec des arômes de réglisse, de cerises noires très mûres voire confites. L'équilibre en bouche et les tannins fondus de ce vin lui confèrent une longue finale soyeuse et délicate sur les arômes de garrigue et de réglisse.

### CITATIONS

Decanter World Wine Awards 2009:  
**médaille d'argent**



Skalli a reçu la médaille  
du meilleur vinificateur  
en rouge à l'IWC  
de Londres 2009

