



VACQUEYRAS – MAISON BOUACHON « Pierrelongue » 2003

Les vignes de « Pierrelongue » sont établies sur la haute terrasse caillouteuse de l'appellation, nommée garrigues, qui s'étend sur le versant sud-ouest des Dentelles de Montmirail. « Pierrelongue » doit depuis longtemps son nom à ce terroir constitué de -longues pierres-.

Avec « Pierrelongue », la Maison Bouachon révèle toute la finesse et l'élégance d'un Vacqueyras.

Terroir/Sol : L'appellation Vacqueyras est située sur la rive gauche du Rhône sur des plateaux de garrigues aux sols majoritairement argilo- calcaires. Ces derniers sont pauvres mais les argiles permettent une restitution régulière et modérée de l'eau qu'elles adsorbent, ce phénomène est nécessaire à l'élaboration de raisins de qualité. Ainsi les cépages sont cultivés avec de faibles rendements, des raisins très aromatiques et concentrés en tanins.

Cépages : Le grenache (70 %) est sélectionné pour le fruité qu'il confère au vin, la syrah (25 %) s'associe au grenache afin d'ajouter de la structure et de soutenir sa robe, et le cinsault (5 %) permettant d'introduire quelques notes de délicatesse.

Vinification : Le travail débute toujours à la vigne par une minutieuse sélection des parcelles : de vieux grenache (~ 60 à 70 ans d'âge) et de jeunes syrah (~ 20 ans), les meilleures expositions et faibles rendements. Le tri est fait lors des vendanges manuelles. Les grappes subissent un éraflage complet avant encuvage. Les cépages sont vinifiés séparément. Les vinifications durent 2 à 3 semaines avec des remontages quotidiens. L'évolution du vin en cuve est contrôlée grâce aux régulières dégustations effectuées par nos oenologues.

Elevage : Après fermentation, la cuvée est assemblée afin de subir un élevage en fûts et en foudre pendant environ 10 mois.

Millésime : En 2003 l'été est marqué par une forte chaleur entraînant une maturité précoce des baies. Les vendanges se sont déroulées plus tôt dans la saison et les vins révèlent des arômes plus prononcés sur le fruit mûr, confituré, avec une couleur plus franche.

Dégustation :

Robe : Rouge sombre à persistance grenat.

Nez : Opulent et complexe joignant la délicatesse des fruits noirs (mûre, cassis) et la puissance des épices.

Bouche : L'attaque est souple et agréable. Elle laisse place à une alliance d'épices douces (poivre blanc puis vanille) et de senteurs de garrigue provençale.

Les tanins finement mêlés à cet ensemble de saveurs procurent puissance et ampleur à ce vin élégant et soyeux.

Suggestion d'accompagnement : Ce vin accompagnera à merveille les brochettes de grives, le gibier, une terrine de faisán.

Viellissement : Très agréable à boire dès à présent, son potentiel de garde est de 3 à 4 ans, bouteille couchée à l'abri de la lumière.

Température de service : 15 à 16°C peut être ouvert ½ heure avant le repas.

