



## COTES DU RHONE – MAISON BOUACHON « Les Rabassières » Rouge 2003

Cette cuvée « Les Rabassières » fait référence à la Rabasse, qui signifie « truffe » en provençal. En effet au siècle dernier encore, la région du Plan de Dieu dont est issue cette cuvée, était réputée pour son abondance en chènes truffiers. Trésor enfoui et très convoité, la rabasse était bien souvent ramassée de nuit afin de ne pas révéler l'endroit de cette trouvaille ! En hommage à cette activité locale très développée, et aux chènes truffiers toujours présents en bordure de parcelle, « Les Rabassières » rappellent ce patrimoine.

La maison Bouachon révèle avec « Les Rabassières » toute son expertise de la vallée du Rhône méridionale dans l'art de l'assemblage grenache - syrah.

**Terroir/Sol :** La cuvée « Les Rabassières » tire toute sa complexité et sa rondeur de son origine : la région du Plan de Dieu. Il existe trois sols différents, les terres rouges sur grés, les terrasses argileuses caillouteuses et les sols issus des anciennes garrigues soient des sols argilo-calcaires recouverts de cailloux roulés. Ce terroir allié à un important mistral et un ensoleillement privilégié engendrent des conditions optimales de maturité.

**Cépages :** Le **grenache** (60 %) est le cépage dominant, il confère rondeur et souplesse, la **syrah** (30 %) apporte la structure et enfin le **mourvèdre** (10 %) la complexité et la finesse.

**Vinification :** Le travail commence à la vigne par la sélection des parcelles : de vieux grenache (~ 60 à 70 ans) et les autres vignes plus jeunes (~ 20 à 30 ans), les meilleures expositions sont retenues. Chaque cépage est vinifié séparément après éraflage complet. La vinification est longue (2 à 3 semaines) à température contrôlée (~ 30°C) faisant ressortir les épices douces ainsi que le fruité. De fréquents remontages permettent une extraction optimale de la couleur.

**Elevage :** Un élevage en foudre uniquement est effectué pendant 9 à 12 mois afin de garder tout le fruit frais de nos vins. La fin de cette période est déterminée par de régulières dégustations par nos œnologues.

**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 très franche.

### **Dégustation :**

**Robe :** Rouge grenat intense aux reflets violette.

**Nez :** Marmelade de petits fruits rouges de sous bois (fraise, cassis, framboise) aux notes épicées de menthe poivrée qui confère une agréable fraîcheur.

**Bouche :** Une attaque souple et ronde, la bouche rappelle les fruits mûrs associés à de légères épices telles que la cannelle, la vanille mêlées à d'agréables notes de pain brioché. Les tannins souples et fondus confèrent à ce vin ampleur et volume en bouche.

**Suggestion d'accompagnement :** Ce vin sera le compagnon idéal de viandes grillées, une terrine de foie gras aux figues, de tajine de confit de canard aux poires, figues et pruneaux ou encore d'un fondant au chocolat. (Recommandation de Thibault LECLERC, France soir du samedi 11 juin 2005, page 19).

**Viellissement :** Jeune ce vin exprimera tous ses secrets mais il pourra être conservé deux à trois ans.

**Température de service :** 13 à 15 °C à boire sur sa fraîcheur.

**Médailles :** Médaille de bronze à Macon 2004.

