

VIGNE D'EXCEPTION

VINIFERA CÔT ou MALBEC

CEPAGE :

Le Côt ou « Malbec » dans le Sud-Ouest, est un vieux cépage qui est apparu en Touraine au 11ème siècle. C'était une des variétés principales de la Vallée du Cher, avant l'apparition du phylloxéra. Il a été très peu replanté par la suite mais, redevient de plus en plus recherché aujourd'hui.

Il s'agit ici d'une vigne d'exception réalisée Franc de Pied, c'est à dire non greffée, comme cela se pratiquait avant l'apparition du Phylloxéra en 1864.

Cette plantation de Côt couvre une surface de 1,8 hectare et a été réalisée à partir de sarments prélevés sur le Domaine et mis en pépinière pendant un an. Le premier millésime produit a été le 2004.

SOL :

Le sol est de caractère silicieux, avec un sable assez fin, très chaud, bien drainé, qui repose sur une épaisse couche argileuse.

VINIFICATION :

La vendange est en totalité cueillie à la main. Les grappes sont déposées dans des paniers, après avoir subi un tri sévère. Ceux-ci sont ensuite emmenés à la cave, où ils sont vidés un par un, en cuve inox, sous atmosphère de gaz carbonique, pour une fermentation « intracellulaire » de 5 à 6 jours environ. La transformation du jus en vin, se réalise donc à l'intérieur de chaque grain de raisin. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malo-lactiques se terminent rapidement. La mise en bouteilles est réalisée après le froid hivernal au mois de mars suivant la récolte.

CARACTERISTIQUES :

Le vin que l'on obtient ici est **un véritable phénomène de couleur, d'arômes, de matière et aussi de douceur...**

Sa teinte n'est pas rouge mais noire. Ses arômes sont envoûtants, avec le cassis très dominant, puis des extraits de myrtilles, de mûres et de violette qui complètent son expression. La bouche est impressionnante, avec une matière énorme, une densité incroyable, mais qui se termine dans une douceur tout à fait veloutée.

C'est tout à fait magique, car le Côt greffé possède toujours des tanins très présents et durs, tout au moins pendant les deux premières années de son existence et il est souvent difficile de le déguster pendant sa jeunesse.

C'est un vin complètement hors normes, que l'on ne peut comparer à aucun autre.

CONSEILS :

Ce vin immense doit se boire jeune (avant 5 ans). Il faut le déguster entre 12 et 15°, avec de beaux plats en sauce et gibiers, mais aussi accompagnera dans le plaisir une cuisine orientale très relevée en épices.

À travers la presse... **Le Monde**

L'EXPRESS

- En bouche, il est velouté, riche et développe des arômes de menthe, de cassis, de réglisse. C'est un vin gourmand facile à boire. **Le Monde** - Jean-Claude Ribaut.
- Le Vinifera Côt est le plus sensuel de Loire, avec des accents pulpeux irrésistibles. **L'express** - Denis Hervier.
- Ainsi ce fondant Côt issu de vignes franches de pied, exhale avec persistance mais sans lourdeur des notes de fruits noirs et rouges invitant inévitablement à la dégustation. En bouche, ce vin à la robe d'encre, associe ce fruité séduisant à un corps velouté, ample et frais. **Le Monde** - Bettane et Desseauve.

