

Plantation 1905 - Vin de France - millésime 2020



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Plus qu'une curiosité historique, cette cuvée offre un moment de plaisir car il émane de ce vin une impression de jeunesse, de fougue et d'impétuosité alors que ses vignes ont été plantées l'année du vote de la séparation des Eglises et de l'Etat.

Sur une parcelle argilo-calcaire de 1,60 ha au coeur du village de Laure-Minervois sont donc plantés 23 cépages* dont 4... inconnus. C'est Jean-Louis Poudou du Château la Tour Boisée qui a convaincu les propriétaires de ne pas arracher ces vieux ceps mais de jouer plutôt la carte de cette folie ampélographique en vin de France. Il l'exploite ainsi en fermage depuis 2002. La complantation l'oblige à tenir compte d'une maturité moyenne de 13,5° pour une récolte manuelle en un passage. Aucune intervention humaine durant la vinification. Ni refroidissement de la cuve, ni remontage. Jus de presse et jus de coule sont assemblés en cuves pendant six mois.

Bien aérée, cette cuvée à la robe sombre fera remonter des fragrances de violettes et de fruits noirs comme mûres et bigarreaux. En bouche, on appréciera la plénitude de l'attaque d'un jus d'une belle densité, droit mais souple et la fraîcheur de cerises, de myrtilles et de cassis tout juste écrasés. Finale florale un chouia saline. Envoyez l'entrecôte ou la côte de boeuf et savourez béatement.

*Les 23 cépages :

1. Aspiran, 2. Aubun, 3. Alicante Bouschet, 4. Aramon, 5. Varousset, 6. Clairette (blanc), 7. Morrastel Bouschet, 8. Petit Bouschet, 9. Carignan, 10. Grenache noir, 11. Cinsault, 12. Terret noir, 13. Terret Gris, 14. Lladonner pellut, 15. Bourboulenc (Blanc), 16. Inconnu n°1 : Noir, 17. Inconnu n°2 : Noir, 18. Inconnu n°3 : Noir, 19. Inconnu n°4 : Noir raisins de Table, 20. Cardinal, 21. Alphonse Lavallée, 22. Italia, 23. Muscat de Hambourg.

Château de la Tour Boisée www.domainelatourboisee.com

Prix départ TTC : 12,60 euros.