

Le Gouverneur Saint-Auban 2021

AOP Luberon 14.5% Alc

TERROIR : Provient du lieu-dit des « Faysses », il est le reflet singulier d'un terroir d'épandage de grève calcaire, alliant puissance et équilibre. Au style très Rhône septentrional, le Gouverneur est un vin tout en dentelle, construit pour la garde. Il est l'expression de ce grand terroir avec de la puissance dans une structure de velours.

ASSEMBLAGE : 85% Syrah, 15% Grenache.

AGE DES VIGNES : 35 ans. Sélection massale.

RENDEMENT : 23 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Agriculture biologique, taille en cordon de Royat double, ébourgeonnage, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Enherbement et travail du sol (labour) alternés.

VINIFICATION : Egrappage 90%. Macération pré fermentaire à froid de 4 jours avec remontage sans oxygène. Levurage. Fermentation alcoolique à 23°C avec remontage journalier pendant 2 semaines et alternance avec pigeage. Fin de macération de 5 jours avec pigeage doux.

ELEVAGE : 12 mois en barrique : 20% neuves et barriques de 2-3 vins pour le reste.

DEGUSTATION : Belle robe rouge rubis sombre et profonde. Le bouquet est intense, riches notes de mûres, de cassis et de réglisse sont assorties avec élégance à des touches vanillées et grillées. L'attaque suave est un prélude à un palais gras et charpenté, longuement tapissé de fruits mûrs et d'épices sur une trame tannique bien construite et un boisé bien maîtrisé. Longueur, distinction et beau potentiel de garde caractérise ce Gouverneur.

TERROIR: *Coming from the "Faysses" area, it is the singular reflection of a gravelly limestone terroir, combining power and balance. With a very Northern Rhône style, the Gouverneur is a lacy wine, built for ageing. It is the expression of this great terroir with power in a velvet structure.*

ASSEMBLY: 85% Syrah, 15% Grenache.

AGE OF THE VINES : 35 years. Massal selection.

YIELD: 23 Hl/ha

CULTURAL METHOD : Organic farming, double cordon de Royat pruning, disbudding, green harvest and pre-sorting before harvest. Alternate grassing and ploughing.

VINIFICATION: 90% destemming. Cold pre-fermentation maceration for 4 days with oxygen-free pumping-over. Yeast addition. Alcoholic fermentation at 23°C with daily pumping-over for 2 weeks, alternating with punching down. End of maceration for 5 days with gentle punching down.

AGEING : 12 months in barrels, 20% new and the rest in barrels of 2-3 wines.

TASTING : Beautiful deep ruby red color. The bouquet is intense, rich notes of blackberry, blackcurrant and licorice are elegantly matched with vanilla and toasted touches. The suave attack is a prelude to a fat and well-structured palate, with ripe fruit and spices on a well-constructed tannic framework and well-controlled woodiness. Length, distinction and good ageing potential characterize this Gouverneur.

