

EPIDAURE 2018

IGP MEDITERRANEE



Un retour aux sources

Depuis le renouvellement accéléré de nos foudres d'élevage pour les vins classiques, ces dernières années, nous avons été frappés par la rectitude et la pureté du fruit conservées jusqu'à la mise en bouteilles. Forts de ce constat, et marqués par ces expressions dépouillées et élégantes, nous avons voulu pousser plus loin et nous aventurer vers les contenants «alternatifs» ...

Le choix de la Jarre

Epidaure est un cirque et un théâtre antique du Péloponnèse. Henri de Saint Victor aimait ainsi baptiser « son » cirque face à la cave.

C'est donc naturellement que nous avons choisi une jarre en terre cuite pour vinifier ce vin de mourvèdre pur. Quelques restanques lui sont totalement dédiées, c'est une cuvée parcellaire. Epidaure est une recherche sur le mourvèdre dans son expression la plus pure et la plus engagée, pour aller chercher encore plus loin son essence, comme un retour vers le dépouillement Antique.

Des choix de vinification très engagés

... On en fait le moins possible ! Très peu de soufre à l'entonnage, Epidaure est pigée quotidiennement au pied, et uniquement par Marie et sa stagiaire, c'est un vin vinifié exclusivement par les filles. Puis élevage en jarre jusqu'en septembre et mise en bouteilles dans la foulée. Un complément d'élevage en bouteille lui fait le plus grand bien. 1000 bouteilles produites.

Naturel mais pas nature...

La liberté ne doit pas provoquer l'anarchie... C'est la raison pour laquelle nous souhaitons garantir ce vin contre toute déviation et assurer sa longévité et sa garde. Ainsi, comme un guitariste qui retend ses cordes avant de jouer, nous ajoutons un tout petit peu de SO₂ à la mise en bouteilles, juste pour le « retendre » légèrement.

Une belle alternative

... A la cuvée classique.

Epidaure est un mourvèdre en liberté, plus tendre, plus accessible jeune, mais très pur aussi, avec une forme de gourmandise et de sensualité que l'on n'attendrait pas du cépage. Un vin théâtral, mais pas dans le registre de la tragédie, il est écrit pour des bacchanales, festives, endiablées et pleines de liberté ! Longévité : 5 ou 6 ans.

Dégustation du 2 décembre 2022

Surtout, ne pas hésiter à le **carافر, au moins 1h**, pour que ce vin précise au mieux sa belle aromatique, qui sera plus suave et lumineuse.

Le nez complexe se développe, sur le camphre, le pot pourri, des fruits rouges et noirs, des épices. Dès l'entrée de bouche, la trame calcaire propose une étoffe précise et délicate qui diffuse toute sa texture au palais, précise, fraîche et harmonieuse.

Un vin qui jouit d'un certain dépouillement, mais aussi d'une grande élégance.