

# Collioure «Trousse Chemise»

En 2004, j'ai maissé murir une parcelle de Syrah particulièrement belle jusqu'à son maximum. C'était une expérience troublante et presque risquée par rapport au millésime. La cuve était belle mais très rude. Alors, Hélène Grau, mon oenologue m'a poussé vers un élevage en barriques de chêne. D'habitude, je ne suis pas à l'aise avec le bois sur les Collioure Rouge, je l'ai suivie. Le vin est resté 24 mois sous bois jusqu'à ce que le terroir et le ruit ressortent. Seulement 1500 bouteilles produites. C'est le Mourvèdre qui domine cette cuvée.



## Vinification

Cépages : 10% Grenache noir, 90% Mourvèdre  
Age moyen des vignes : 10 à 100 ans  
Rendements moyens : 15Hl/Ha  
Alc : 13,9%Vol  
Vendange égrappée  
Fermentation dans les barriques de 300l  
Fermentation thermo-régulée  
Macération 21 jours  
Pigeage quotidien  
Pressurage très doux  
Soutirage de printemps

## Elevage

En barrique de chêne français pendant 24 mois  
Mise en bouteille au mois de février

## Note de l'Oenologue

Robe : Jolie robe rubis profond  
Nez : Intense, thym citronné, cannelle, prune rouge rhum et fruits rouges (cerise à l'alcool)  
En bouche : Bonne attaque, ample, arôme de thym citronné, clou de girofle, liqueur de framboise, cassis, note de schiste et tabac. Tanins de velours, vin intense, long et complexe.

## Gastronomie

Viande de caractère, gibiers, plats en sauces.

