LA MADONE

Robe rouge pourpre profonde. Le nez est flatteur et parfaitement équilibré. Des arômes toastés mêlés à des notes de fruits noirs apparaissent. Après quelques tours de verre, les épices (poivre, cannelle ...) et des arômes floraux viennent complexifier l'ensemble. La bouche est équilibrée : les tannins sont fondus mais présents, bien mûrs mais avec cette belle fraîcheur très caractéristique de son terroir. Les notes de truffe, de chocolat se mêlent parfaitement aux fruits noirs tels que le cassis ou la mûre. La garrigue et ses senteurs florales, les épices encore ajoutent leurs mesures à l'ensemble. Pour son second millésime, La Madone commence à affirmer son style bien singulier : sans exubérance ce vin nous offre finesse, élégance et un potentiel de garde très prometteur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Corbières

Millésime
2017

Cépages
55 % Grenache Noir, 45 % Syrah

Rendement
20 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire

Vinification
Les vendanges ont démarré le 20 Septembre 2017 par les Syrahs qui possédaient une belle fraicheur aromatique. Comme d'habitude pour cette cuvée, les meilleures souches ont été sélectionnées à la vigne après dégustation de baies. Les grenaches ont été récoltés le 28 septembre sur le même principe avec la recherche de la concentration et du fruit mur. Le millésime 2017 possédaient une belle fraicheur aromatique tout en ayant des polyphénols parfaitement murs. Tout a été récolté à la main, trié minutieusement sur pied puis mis en petites caissettes de 15 kg. Les grappes sont éraflées puis amenées sur tapis roulant jusqu'à la cuve de fermentation. Les deux cépages sont assemblés directement en cuve de manière à fermenter ensemble et ceci afin d'obtenir un équilibre aromatique et tanique parfaitement fondu. La macération à durée trois semaines à une température de 28°C au début pour finir à 22 °C sous marc. Le vin à ensuite effectué sa fermentation malolactique au cours de son élevage en barriques pendant 12 mois au total.

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

Élevage
Elevage de 12 mois en barriques de un an. Aucun collage.

RÉCOMPENSES

Decanter 2020
90/100

Bettanne+Desseauve 2021
16/20

Wine Advocate 2020
92/100

WORLD OF FINE WINE (dégustation à l'aveugle Calmel & Joseph)
87/100

Wine Advocate
92/100

Dégustation à l'aveugle
14,5/20, Médaille d'argent

PRESSE

La Madone 2017 - Wine Advocate - 07/2020

Languedoc-Roussillon v Southern Rhône: Top wines compared par James Lawth

article de Vinothèque (Japon), Mitsuhiko Terashita - février 2020 - 02/2020

A la recherche du grand Languedoc... - La revue du vin de France - 11/2019

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419