



La Marèle

Syrah 65%, mourvèdre 20%, carignan 15%

Située sur des calcaires jurassiques à 230 m d'altitude les parcelles sont exposées Nord-Ouest.

La récolte, manuelle, est vinifiée de façon traditionnelle. Chaque parcelle est vinifiée dans une cuve à part. Une fois éraflé (à environ 50 % selon les millésimes et l'aoutement des rafles), le raisin est mis en cuve à l'aide d'un tapis élévateur de manière à conserver l'intégrité des baies.

La fermentation démarre souvent au bout de quelques heures toujours en levures indigènes.

Chaque jour, le marc est remis en infusion par un pigeage doux. L'effet recherché dans cette dernière opération n'est pas une extraction violente par la trituration des baies mais simplement l'infusion par immersion du chapeau de marc. Les remontages sont également utilisés en cas de fermentation languissante.

La macération dure un mois environ. Le décuvaage est dicté par la dégustation journalière. L'élevage se fait en jarre. Des soutirages à l'abri de l'air ont lieu pendant l'hiver.

Le vin est embouteillé sans collage ni filtration, le seul soufre ajouté, l'est à ce moment là à 2 g par hectolitre.