

DOMAINE L'OR DE LINE

Cuvée Paule Courtil

VINS AOP DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE



VIN BIO

HISTORIQUE

Le domaine l'Or de Line, depuis de nombreuses générations dans la famille Jacumin, est dirigé maintenant par Gérard Jacumin. Depuis 2009, ce domaine est cultivé en bio et Gérard Jacumin collabore étroitement avec l'INRA pour améliorer continuellement la qualité.

TERROIR

Ce vin est un extrait des plus vieilles vignes du domaine, parmi les plus vieilles du continent européen : plus de 70 ans. Ces très vieilles vignes ont des racines profondes, qui vont chercher loin la richesse du sol et la concentrent dans très peu de grappes. Bien sûr, le rendement est très limité, entre 15 et 25 hectolitres à l'hectare mais il s'agit de survivantes de l'histoire des vignobles européens.

SURFACE

Petites parcelles représentant 0.75 hectares de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape.

CEPAGES

Dans ces parcelles, les cépages sont mélangés, avec une majorité de grenache. Le choix de l'encépagement est le fruit de l'histoire et du travail des ANCIENS VIGNERONS DE PAULE COURTIL, mon épouse. Ces vignes sont un conservatoire des cépages à elles toutes seules.

TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles. Rendement très limité. Vinification en cuves à température contrôlée avec utilisation de deux techniques d'extraction, Elevage en barriques de chênes. Mise en bouteilles au domaine.

SERVICE

Température de service 16 ° à 18 °

ACCORDS

Lorsque le vin est jeune, une pièce de bœuf, une daube, un fromage de vache. Plus vieux, il se sert avec du gibier, de l'agneau, des viandes en sauce.

DESCRIPTION ET RECOMPENSES

« Un nez de cerise confite épicée et de pâte de fruit. Un coup de cœur pour ce vin qui tapisse la bouche de ses tanins veloutés, qui est puissant, fort, sur des tanins serrés avec une sacré concentration » Myriam Huet, œnologue, major de la faculté d'œnologie de Bordeaux, auteur de « Le vin pour tous », « des arômes de fruits rouges, épices et vanille, une bouche onctueuse, soyeuse, mûre et boisée » Olivier Madinier responsable de la cave au Verger de la Madeleine Paris, « Une bouche pleine, ample, veloutée, avec de la fraîcheur et des épices d'Inde » Fabrice le Glatin rédacteur en chef de Vinsurvin.

