



Domaine d'Arbousset

Cuvée La Vigne d'Yvon



Situé à Saint-Laurent-des-Arbres, au coeur d'un vignoble classé en appellation Lirac - Cru des Côtes du Rhône, le Domaine d'Arbousset est le fruit d'un travail minutieux de la vigne jusqu'au chai.

Familial, indépendant et certifié bio ce Domaine viticole produit des cuvées confidentielles de précision et d'harmonie et s'attache à perpétuer son savoir-faire dans le respect de ses valeurs.



APPELLATION

AOP LIRAC - Vallée du Rhône Méridionale

Situé à 15 kilomètres au Nord-Ouest d'Avignon, dans le Sud de la France, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard.

Le climat est méditerranéen avec un ensoleillement exceptionnel de 2 700 heures par an, un hiver doux et humide et un été chaud et sec. Le vent appelé Mistral est très présent et permet un état sanitaire exceptionnel dans le vignoble.

La vigne figure parmi les ressources locales depuis deux millénaires. Au XVIème siècle, les vins de Lirac, déjà très appréciés des grands de ce monde, sont présents sur les tables des grandes cours royales, en France et à l'étranger.

La commune de Saint-Laurent-des-Arbres porte encore les traces de ce passé fastueux : ancienne enclave du diocèse d'Avignon, elle abritait une vigne, appartenant aux évêques.

L'AOC Lirac est classé Cru des Côtes du Rhône le 14 octobre 1947.



CÉPAGES

70% grenache - 10% cinsault - 10% mourvèdre - 10% syrah.



HISTOIRE

Ayant grandi au milieu des vignes, Gérald Lafont succède à son père Yvon en 2003 et perpétue les valeurs qui lui ont été transmises.

Depuis 2014, il partage avec sa femme, Julie Rouffignac, l'envie de s'investir au domaine.

La liberté, l'exigence et la capacité d'innovation permettent au couple d'œnologues de réaliser des cuvées d'exception. Ensemble, ils mettent en commun leur savoir-faire et espèrent bien pouvoir les transmettre à leur tour à leurs deux fils, Rafael et Maxime.

Animés par une passion commune pour la viticulture, Julie et Gérald cultivent leurs terres en Bio depuis la création du Domaine en 2001.

Ils produisent leurs cuvées sans intrant et dans le respect de l'environnement.

Désherbage à la pioche, viticulture biologique, pratiques biodynamiques, vendanges à la main avec tri rigoureux...

Pour penser et dessiner leur cuvée, les baies sont régulièrement dégustées en famille afin de déterminer le moment optimal pour le ramassage.

Ainsi, si le raisin est bon, il n'y a, pas besoin d'intervention complexe au niveau de la vinification.

L'alchimie des terroirs et des cépages est bien évidemment prise en compte et c'est leur assemblage qui fait toute l'élégance et la typicité de ces vins.

La fermentation se fait naturellement, sans intrant ni ajout de levures. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Ils sont simplement vinifiés, puis élevés pendant un à deux ans.

Ce processus est sagement pensé afin de laisser l'âme de chaque millésime et de chaque terroir s'exprimer.



TERROIR

La cuvée la Vigne d'Yvon est un hommage au père de Gérald. C'est la première cuvée du domaine et la plus représentative de l'appellation et de nos magnifiques terroirs. Elle est issue d'un assemblage de grenache, syrah, cinsault et mourvèdre qui proviennent des 3 terroirs du domaine.

Le plateau de Claretière avec ses galets roulets, argiles rouges et sables donne de la rondeur, de la sucrosité et de la puissance.

Le plateau des Baumes qui est majoritairement sableux, apporte de la finesse et de l'élégance.

Et enfin le lieu dit Balouvière, composé de marnes calcaires donne au vin beaucoup de fraîcheur, d'acidité et des notes de cassis caractéristiques.



VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Les rendements sont inférieurs à 25hL/ha. Les grappes sont éraflées et vinifiées avec les levures indigènes en cuve béton. Aucun ajout d'intrant. Après 3 semaines de macération, pressurage, puis élevage d'un an et demi en cuves béton et 20% en demi muids.



DÉGUSTATION

Jolie robe pourpre aux reflets violine. Le nez est expressif, sur des notes de cassis et d'épices. En bouche on retrouve la puissance typique de l'appellation soutenue par une belle acidité et des notes florales. En bouche, l'équilibre et l'onctuosité des tanins sont remarquables.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 15-17°C.

Servir le vin avec des viandes rouges comme une côte de bœuf, un magret de canard ou des cotelettes d'agneau grillées. Très bel accord avec les champignons et les gibiers.



POTENTIEL DE GARDE

20 ans et plus.

DOMAINE D'ARBOUSSET
705 chemin Coste de l'Evesque
30 126 Saint Laurent des Arbres FRANCE

+ 33 6 83 32 14 57
contact@arbousset.com

arbousset.com