



DOMAINE
galuval

CARRÉ DU COQ

VIN DE FRANCE ROUGE

•2020•

MANIFESTE DE LA CUVÉE

Ce vin est notre seule Performance 2020. Il sublime l'excellence d'une parcelle rare de Syrah, qui dévoile un visage de ce cépage aux antipodes de l'ordinaire. Entourée d'une haie de bosquets, sur les hauteurs de la Montagne de Ventabren, cette petite parcelle carrée a fait naître une Syrah de haut-rang sur l'été 2020. Distinguées dès les vendanges, les baies ont suivi un parcours d'excellence, sublimées par une fermentation en foudre.

La Syrah est inaltérée et caressante, tout en finesse et élégance, le pur reflet de ce cépage sur le terroir d'exception de la Montagne de Ventabren à Cairanne.

*«L'élégance d'une Syrah du Nord
sublimée par
l'incandescence d'un terroir du Sud »*

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

DEGUSTATION

La robe est rubis profond, elle évoque une promesse fruitée et sérieuse.

Le premier nez est marqué par la violette, le fruit noir et quelques notes mentholées. On devine en soutien un travail d'élevage justement dosé au service du fruit.

En bouche, la droiture et le sérieux ouvrent le bal suivis par des tanins à la fois fins et onctueux. L'équilibre entre acidité et sucrosité est superbe. On croirait déguster une Syrah du nouveau monde ; le fruit est moderne, plus vif. La bouche est fraîche sur toute la durée de dégustation sans aucune lourdeur.

Cette cuvée a répondu à toutes les promesses qu'on avait décelées à la vigne. Elle a même dépassé nos attentes en offrant une adéquation parfaite entre notre terroir, un cépage et un élevage bois adapté.

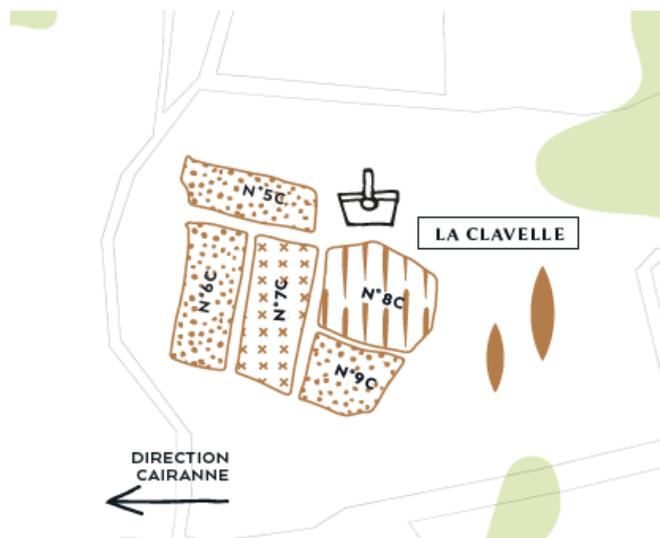
Habituellement l'apanage du nord de la Vallée du Rhône, la finesse de la Syrah est ici saillante. Ce vin réunit le meilleur des deux mondes en offrant un profil à la fois fin et élégant mais aussi texturé et opulent.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	100% Syrah
Format	75cl
Nb bouteilles	1867 cols
Degré	14,5%



LA MONTAGNE DE VENTABREN LIEU-DIT DE LA CLAVELLE



LE TERROIR

La parcelle de Syrah à l'origine de cette cuvée (n°5C) a quelque chose de confidentiel car, à l'image d'un clos, elle est protégée par une haie de chênes. On y accède par un petit chemin au travers d'un bosquet. Ces essences délimitent une petite parcelle carrée qui vient donner son nom à la cuvée. Elles permettent également de préserver les précurseurs aromatiques des chaleurs excessives de l'été. Les vignes sont plutôt jeunes (15 ans) ce qui va dans le sens d'un fruit éclatant de fraîcheur.

La Clavelle n°5 se trouve sur le terroir le plus prisé de Cairanne, la Montagne de Ventabren, sur le lieu-dit de La Clavelle.

La Montagne de Ventabren abrite le point le plus élevé du village, à 320 mètres d'altitude. Située au nord, il faut traverser le village en direction de Saint-Roman-de-Malegarde pour y accéder. La petite route sinueuse s'enfonce dans les hauteurs de la colline et distribue çà et là de superbes parcelles de vignes.

La renommée de la Montagne de Ventabren s'explique par sa position en altitude et son orientation tout d'abord, qui lui permettent de bénéficier d'un ensoleillement idéal pour assurer la pleine maturité des baies. L'érosion a taillé dans la masse des cailloutis calcaires du Miocène à rares silex, alternant avec des marnes lacustres. Ce terroir profond et équilibré va compenser l'ardeur du soleil provençal en fournissant une fraîcheur inattendue. La combinaison de cette situation d'altitude avec ce terroir marneux à gros nodules calcaires procure des arômes complexes, puissants, élégants et frais.

N° parcelles & superficie	La Clavelle n°5 = 0.71 ha
Âge des vignes	15ans
Altitude parcelles	320 m
Rendement	25 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

Après une série de dégustations successives, notre œnologue a décidé de récolter les baies au moment précis de l'entrée en maturité. Elles ont été cueillies un matin très tôt pour protéger l'aromatique. La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites caquettes de 16 kg maximum.

Date des vendanges	11 septembre 2020
Température des raisins à l'arrivée au chai	12°C

À l'arrivée au chai, ces baies d'exception ayant été identifiées, elles vont suivre un parcours œnologique d'excellence pour préserver l'intégrité du fruit et ses arômes. Les raisins sont versés manuellement dans la trémie de l'éraffleur pour ne garder que les baies débarrassées des rafles et des pétioles. Cette vendange est ensuite convoyée par un tapis à bande qui élèvent les raisins dans un foudre en bois tronconique de 50hL thermorégulé. Les baies à ce stade sont absolument intactes, il n'y a pas de jus car le raisin n'a subi aucune action mécanique.

La récolte au lever du jour assure une température de début de fermentation très basse (10-12°) qui va permettre de ralentir le début de la fermentation alcoolique pour privilégier l'extraction la plus douce possible et favoriser la révélation des précurseurs d'arômes. La promesse de la dégustation des baies à la vigne s'est très vite confirmée par un mout déjà superbe d'équilibre.

L'immersion douce et régulière s'est faite manuellement chaque jour pendant la fermentation alcoolique pour favoriser très tôt la stabilisation de la couleur et le soyeux des tanins. La macération du marc a duré presque 1 mois pour aller chercher la profondeur et la finesse des tanins.





DOMAINE
galuval

CARRÉ DU COQ

VIN DE FRANCE ROUGE

•2020•



ELEVAGE

Nous avons uniquement conservé le jus de goutte. Nous avons ensuite choisi d'entonner une partie de l'assemblage (65%) avant la fermentation malo-lactique dans trois futs neufs de 3 hectolitres de deux tonneliers et trois chauffes. Le reste de l'assemblage est élevé en cuve inox. La fermentation malo-lactique en fûts concourt à l'intégration subtil du bois au vin le plus tôt possible dans l'élevage pour apporter de la complexité sans masquer l'expression du fruit.

SUBLIMER LA CUVÉE

Le Carré du Coq 2020 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 10 années.

Nous recommandons de le servir à 14°C avec carafage.

Le Carré du Coq vous invite à découvrir une Syrah de haut-rang sublimée par un terroir d'exception. Il se suffit donc à lui-même et mérite son propre moment de dégustation tant il est atypique et éloquent. Vous pouvez essayer de le déguster avec un beurre truffé.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	0,7 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,26 g/L d'H ₂ SO ₄
PH	3,67
IPT (DO 280)	59

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 284
Gencode Carton	3 193 663 003 291
Bouteilles par cartons	6