



MANIFESTE DE LA CUVEE

En créant notre cuvée Le Renouveau, nous souhaitions présenter notre jeune millésime de Cairanne, le plus tôt possible. Nous avons donc réalisé un élevage relativement court, afin de mettre en lumière le millésime tel qu'il était, avec ce que la nature nous a donné à l'instant T. L'idée maîtresse est de montrer toute la quintessence d'un millésime.

Notre volonté, c'est d'être précurseur : on s'accorde la liberté d'exprimer le millésime avec justesse et réalisme. Sur notre cuvée Le Renouveau, chaque millésime est différent du précédent.

En 2022, nous avons misé sur deux aspects très distincts : la pureté aromatique de nos plantiers (parcelles de jeunes vignes) associée à la palette aromatique offerte par une technique de vinification particulière, la macération carbonique.

« Je n'ai pas cherché la concentration et la puissance, mais j'ai puisé l'élégance et la pure expression des cépages dans la diversité de nos terroirs. »

E. COUZI, OENOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2022

Une robe pourpre profonde et brillante, aux reflets violines, habille ce Cairanne.

Le nez invite à la convivialité par son côté fruité. Tout en complexité et en finesse, on y retrouve des arômes de petits fruits noirs (mûres) et des notes de griotte confiturée. On distingue également un côté floral, apporté par des notes de chèvrefeuille, et une touche épicée (poivre blanc et curcuma).

La bouche révèle un vin ample et gourmand, d'une belle fraîcheur. La longueur aérienne et la délicatesse de ce Cairanne 2022 dévoilent des arômes mêlés de fruits rouges et de fruits noirs.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	49% plantiers (jeunes Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre), 36% Syrah, 15% Grenache vieilles vignes
Format	75cl
Nb bouteilles	5 300
Degré	14,5 %



LE TERROIR

Les parcelles sélectionnées pour créer la cuvée Le Renouveau sont situées sur des terroirs très variés de Cairanne : deux parcelles juste au-dessus du Domaine (au Nord de la route entre Cairanne et Rasteau), quelques parcelles sur le lieu-dit de la Meyau ainsi que des parcelles aux abords de la Gayère.

Le Renouveau met donc en lumière la pluralité de nos terroirs. Nous avons choisi de travailler avec des parcelles de plantiers : de jeunes vignes, éclaircies afin d'en révéler le fruit, qui nous apportent une diversité d'arômes.

Nous en sommes au stade de la première lecture de cette jeune génération de vigne, nous découvrons ces parcelles, et particulièrement l'adéquation entre le cépage et son implantation sur le terroir. C'est le sang neuf de Cairanne, la nouvelle impulsion pour les vins de demain !

Nous avons également sélectionné de magnifiques parcelles de Syrah, ainsi que nos vieilles vignes de Grenache, pour réaliser une macération carbonique : chaque baie de raisin devient une cuve de fermentation.

C'était d'une évidence rare que ces plantiers, associés à la macération carbonique sur nos deux cépages emblématiques, allaient donner deux teintes bien distinctes d'une palette aromatique unique pour façoner notre Cairanne rouge Le Renouveau.



VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum.

Pour les parcelles qui seront vinifiées en macération carbonique, nous vendangeons l'après-midi afin que les raisins montent en température et déclenchent la macération dans la baie.

Cette technique demande une exigence toute particulière lors de la sélection des grappes et de la manipulation de celles-ci. En cave, nous utilisons un tapis élévateur, qui dépose les grappes entières (avec la rafle) directement au fond de la cuve.

Date des vendanges	
Syrah	5-11 septembre 2022
Grenache	15-30 septembre 2022
Plantiers	1, 2, 26 et 27 septembre 2022
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	



A l'arrivée au chai, les raisins de nos parcelles de plantiers sont versés dans un conquet vibrant afin de préserver au mieux la baie. Les raisins sont ensuite égrappés, puis rejoignent par gravité des petites cuves inox, afin de vinifier par parcelle et par cépage. C'est une macération sur marc, suivie d'une fermentation à basse température afin de respecter au maximum le fruit. Des immersions de marc douces et régulières permettent une extraction optimale de la couleur et des tanins.

A travers cette technique, nous souhaitons apprivoiser les nouveaux raisins issus des jeunes plantiers, pour en révéler la plus belle expression du fruit et de la fraîcheur.

S'ensuit 8 mois d'élevage en cuve inox et en foudre.

SUBLIMER LA CUVEE

Le Renouveau 2022 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 4 ans. A carafer avant dégustation.

Nous recommandons de le servir entre 16°C et 18°C. Il accompagnera à merveille des bouchées apéritives à base de concombre et fromage frais, des brochettes de saumon ou même une tartelette au chocolat.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,39 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,09 g/L d'H ₂ SO ₄ / L
PH	3,67
IPT (DO 280)	59

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 406
Gencode Carton	3 193 663 003 413
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L320 x H 192 X I 264 mm
Poids	8,5 kg

PALETTISATION	
Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	10
Nbr de couches	8
Nbr de coffret par palette	80
Nbr de bt par palette	480 cols