



IGP VALLÉE DU PARADIS GRIS DE GRIS

Cuvée *L'Ange Gris* 2020

NOS VIEUX GRENACHES GRIS SAUVÉS ET SUBLIMÉS

Pour comprendre cette cuvée, il faut d'abord remonter le temps... Nous voilà dans les années 70, c'est l'Âge d'Or des vins doux naturels Rivesaltes ; les Cascastellois sont appelés « les Américains » car la vie est douce et ce nectar se vend comme des petits pains. Mais, de décennie en décennie les modes de vie évoluent et, avec eux, les goûts. Le marché des vins doux naturels s'estompe et les Grenaches Gris sont peu à peu décimés. Mais pas entièrement...

En 2011, nous, Vignerons Artisans de Cascastel, faisons alors le pari fou de produire notre rosé Gris de Gris à partir de ces vieux cépages datant de 1905 à 1965. Un choix audacieux au vu des petits rendements. C'est parce que nous voulons le meilleur pour tous nos vins, quelle que soit leur couleur ! Et c'est une belle réussite. La qualité est au rendez-vous et les vieux Grenaches sont sauvés de l'arrachage mais ils sont surtout sublimés. Ils recouvrent aujourd'hui 30 Ha de notre territoire viticole, un petit bout de terre à choyer. Cascastel et le Grenache Gris, c'est donc une longue histoire d'amour.

Déguster cette cuvée *L'Ange Gris*, c'est ainsi allier plaisir et transmission de notre patrimoine. C'est aussi permettre de perpétuer un savoir-faire en produisant, ponctuellement et confidentiellement, une petite cuvée de vin doux naturel Rivesaltes grâce à ces vignes préservées. À tester également.

Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille.

CÉPAGES

Grenache Gris 100% sur terroirs de schistes et calco-schistes

VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la fraîche, de 7h du matin à 10h30. Pressurage direct puis débordage statique à 10°C pendant 48h. S'en suit la stabulation des bourbes à froid (4°C) pendant 5 jours pour développer des arômes de type agrumes, pamplemousse. Les bourbes sont ensuite filtrées et réintégrées au moût en fermentation. En fin de fermentation alcoolique (1010 de densité), nous procédons au premier soutirage en conservant uniquement les lies fines. Bâtonnage tous les jours pendant 15 jours puis soutirage au clair.

DÉGUSTATION

Robe rose Corail. Aromatique de fruits à chair rouge frais, minéral. Bouche vive, relevée avec une finale rafraîchissante sur des notes d'agrumes. Notre Vigneron Artisan Paul VIDAL vous le recommande avec des légumes cuits à la plancha ou des huîtres gratinées.



Les Vignerons Artisans de Cascastel

11360 Cascastel, France

Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | info@cascastel.com