

## Domaine des AMOURIERS, Vacqueyras "SIGNATURE" 2015

75cl Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



### La note by Christian Walter

**92/100**

Le domaine des Amouriers est connu pour produire des Vacqueyras de caractère, gourmands, élégants, fruités, avec de la densité (mâche). Tous les vins ont une belle structure, de plus en plus riches en fonction des cuvées, mêlant une large panoplie de fruits rouges et épices. Les rendements sont très faibles entre 20 et 30 hl/h. Très peu de bouteilles disponibles pour la micro cuvée "Les Truffières", née d'une sélection draconienne des terroirs les mieux exposés. Un grand vin !

### AMOURIERS (Vacqueyras)

Symbole du domaine la croix des templiers se dresse face au soleil levant au faîte de la cave. Jocelyn Chudzikewicz, ingénieur agronome et œnologue passionné de vin a marqué d'une empreinte indélébile l'esprit du domaine. Après sa disparition en 1997, les acteurs du Domaine, Patrick et Pascale Gras, continuent de perpétuer cette tradition d'exigence et de respect dans le travail de la vigne et du vin. Ces derniers ont préservé l'héritage jusqu'au retour d'Igor Chudzikewicz, un des fils de Jocelyn. Ensemble, ils continuent de perpétuer cette tradition d'exigence et de respect du travail naturel de la vigne et du vin. Ainsi la totalité du vignoble est certifiée en agriculture biologique depuis 2014.

Le Domaine des Amouriers s'étend aujourd'hui sur 30 Hectares, une partie en IGP de Vaucluse, l'autre en AOP Vacqueyras. L'ancienneté du vignoble (âge moyen 50 ans) à très faible production avec des rendements moyens situés entre 25 et 35 hl/h selon les années et les appellations, sa parfaite adaptation à la diversité des sols, sont les éléments déterminants qui confèrent aux vins une grande élégance, des arômes riches et complexes, une belle harmonie en bouche.

Le domaine cultive 30 hectares de façon à obtenir la plus pure expression des différents terroirs. Afin de préserver l'échange entre le vignoble et son environnement, Igor privilégie le travail du sol et l'enherbement, l'utilisation de produits de synthèses est proscrite. Pour l'élaboration des vins, la qualité de la vendange doit s'exprimer de manière naturelle. Le domaine se tourne naturellement vers l'Agriculture Biologique et la production de vins BIO.

# Le vin

Un superbe terroir ensoleillé fait de galets roulés des garrigues, cette cuvée "Signature" à base de grenache et de syrah en a tiré le meilleur parti.

As to the reds, classic notes of garrigue, red plums, black cherries, and Asian spice emerge from the 2015 Vacqueyras Signature. Pure, polished, medium-bodied, beautifully textured and balanced, it's another rocking Vacqueyras that shows how successful this appellation was in 2015. The blend is 62% Grenache, 30% Syrah and the balance Mourvèdre and Cinsault. (Jeb Dunnuck octobre 2017)

## La presse spécialisée en parle

Le domaine doit son nom aux nombreuses haies de mûriers que l'on trouvait sur la propriété, et dont les feuilles servaient à l'élevage des vers à soie. Les premières vignes ont été plantées en 1928, mais ce n'est que dans les années 1950 que le domaine s'est véritablement développé. Il produit des vins denses et veloutés, avec une proportion de syrah plus importante que dans la majorité des autres crus de l'appellation. Les cuvées de Vacqueyras associent ainsi, dans les meilleurs millésimes, couleur, solidité de constitution et profondeur aromatique. (RVF)

## Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 92/100
- **Cépage** : 62% grenache, 30% syrah, 5% mourvèdre, 3% cinsault.
- **Terroir** : Sols argilo-calcaire rouge à galets roulés des "Garrigues".
- **Vignoble** : Vendanges manuelles avec sélection des parcelles en fonction de leurs degrés de maturité. Rendement au domaine 20 à 30 hl/ha (autorisé 35 hl/ha)
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Traditionnelle avec éraflage partiel selon le millésime. Fermentation en cuves béton (avec contrôle des températures). Vinification séparée des cépages et des terroirs (assemblage ultérieur après dégustation des différentes cuvées).
- **Elevage** : 15 à 18 mois en cuves béton. Mise en bouteille sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2023
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Accord mets-vins** : Cailles rôties