

## Domaine des AMOURIERS, Vacqueyras "LES GENESTES" 2015

75cl Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



### La note by Christian Walter

**94/100**

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 faite 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

Une sélection rigoureuse des parcelles les plus anciennes à très faible rendement, des raisins issus de vieilles vignes, une date de cueillette fixée à l'optimum de la maturité et une vinification séparée des différents cépages dans un mode traditionnel donne naissance à ce superbe Vacqueyras "Les Genestes".

One of the gems in the vintage is the 2015 Vacqueyras les Genestes, which is 60% Grenache, 30% Syrah and the rest a mix of permitted varieties, that's brought up all in concrete tanks. This broad, sexy, full-bodied beauty offers terrific notes of ripe black cherries, mulled blackberries, violets and incense, with building tannin and a blockbuster finish. It will benefit from 2-3 years of bottle age and drink well for a decade. (Guide Parker, décembre 2016, noté 92-94/100)

Even better and the best vintage of this cuvee I have tasted, the 2010 Les Genestes is a blend of 53% Grenache and 47% Syrah that is aged all in concrete tank. It delivers a stunning bouquet of black fruits, licorice, earth, and a deep, pot roast like mix of roasted meats and herbs. Full-bodied, polished and voluptuous, with a seamless texture and masses of fine tannin, this brilliant effort is certainly superb now, yet should have no problem evolving gracefully for 8-10 years. (Jeb Dunnuck septembre 2012)

## 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 guide Parker** : 92-94/100
- **Cépage** : 65% grenache, 30% syrah. Vieilles vignes.
- **Terroir** : Sols argilo-calcaire rouge à galets roulés des "Garrigues".
- **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 2025
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Accord mets-vins** : Déguster sur des mets riches en saveurs (gibiers confits).