

Domaine des AMOURIERS, Vacqueyras "LES TRUFFIÈRES" 2015 magnum

150cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



La note by Christian Walter

96/100

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

Cette micro cuvée (1500 bouteilles) "Les Truffières" est née d'une sélection draconienne des terroirs les mieux exposés. Assemblage de Grenache et de Syrah, elle bénéficie d'une élevage de 24 mois en demi-muid.

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

- **Cépage** : 60% grenache, 40% syrah. Vieilles vignes.
- **Terroir** : Sols argilo-calcaire rouge à galets roulés des "Garrigues".
- **Vignoble** : Vendanges manuelles avec sélection de vieilles vignes sur les terroirs les mieux exposés. 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).
- **Élevage** : En fût de chêne français de 600 litres (demi-muid) durant 24 mois. Après assemblage, une dégustation déterminera la commercialisation de cette cuvée.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2027
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse