

LE RÊVE DE MARINE

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet (Vallée du Rhône), Rouge 2017



Du nom de leur fille cadette, Le Rêve de Marine est un vin de pure Syrah provenant des mêmes parcelles de vignes que sa soeur aînée - la Réserve de Maude -.

LE VIN

Presque cinq années séparent les soeurs Autran. Après avoir nommé une de ses cuvées du nom de sa fille aînée, Jean-Marc Autran promis à sa cadette de lui en produire une à son nom. C'est ainsi qu'est né le Rêve de Marine.

SITUATION

Sur les coteaux de la colline de Cheval Long à Sablet (AOP).

TERROIR

Sol calcaro-sableux.

VINIFICATION

D'abord vendangée à la main, la Syrah est éraflée puis transférée dans des cuves béton où elle macèrera pendant une période de trois semaines environ. Elle sera ensuite pressée et soutirée dans des fûts de chêne.

ELEVAGE

La cuvée "Rêve de Marine" est élevée dans des barriques bourguignonnes (228L) de plusieurs vins. Elle y restera pendant deux hivers. La prise de bois est légère, la structure tannique se construit tout en douceur. On recherche ici, des Syrah raffinées à boire plus jeunes.

CÉPAGES

Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3.000 bouteilles

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

D'une belle couleur noire bleutée, Le Rêve de Marine dégage une grande complexité aromatique. On retrouvera d'abord les arômes emblématiques de la Syrah comme les épices et les fruits très mûrs. Puis, on notera une légère touche florale ainsi que quelques notes tertiaires (cuir, animal).

ACCORDS METS-VINS

Sensuelle et épicée, vous pourrez sans aucune difficulté associer cette Syrah à n'importe quelle viande rouge aromatique comme un steak au poivre ou un boeuf bourguignon.

