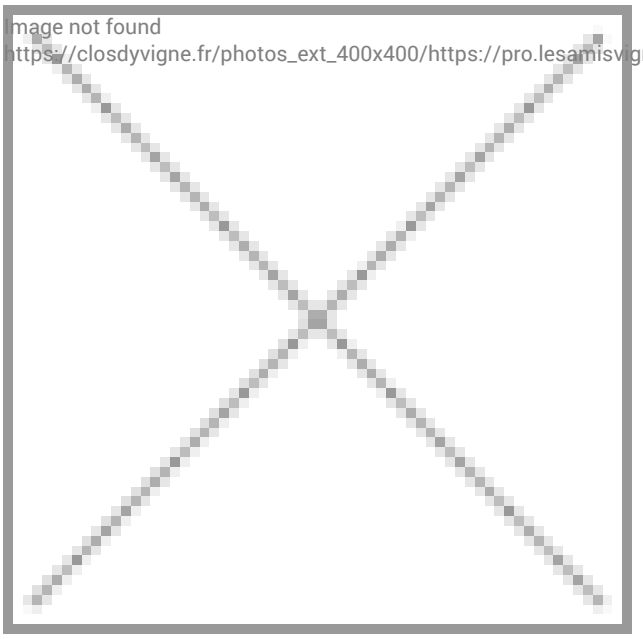
LA SELLERIE 2021 ROUGE

CHÂTEAU PIQUE PERLOU



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La Sellerie, bien assise sur une base de Syrah, d'une robe pourpre, déploit force de fruits rouges et noirs sur un fond de pêche blanche et de bergamotte.Sa bouche charpentée, solide, puissante avec des tanins fondus et sa finale incroyablement longue.

Accords mets et vins

Gibiers, cassoulet, viandes rouges ou en sauce, fromages, cote à l'os

Détails

Domaine : Château Pique Perlou et Domaine Fairjal
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 14,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan, Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Minervois
Nom du Vigneron : Serge et Baptiste Serris

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Syrah 50%, Carignan 50%
Vendange : Vendange mécanique
Viticulture : Les vignes sont taillées en cordon de royat afin de gérer la vigueur et donc la production. Le travail du sol est entièrement mécanique, épamprage manuel lors du relevage des fils. L'apport d'engrais est organique. Pour cette cuvée, nous avons souhaité sélectionner que deux vieilles parcelles, dont la qualité des raisins et les faibles rendements nous assurent le résultat attendu.
Vinification : Chaque vigne est vendangée et vinifiée séparement afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Dès la réception nous mettons les cuves au froid afin d'extraire la couleur, le fruit et les arômes plus facilement avant leur assemblage. Nous vinifions ensuite uniquement avec des pigeages journaliers entre 21 et 24 degrés en fonction des dégustations. En fin de fermentation, nous réchauffons les cuves afin d'y extraire le gras, et équilibrer la structure. Nous ne pressons pas les cuves, nous laissons écouler uniquement le jus naturellement avant de l'assembler et de l'introduire quelques jours après dans des barriques bourguignonnes.
Elevage : A la fin des vinifcations, nous procédons à l'assemblage des différentes cuves et quelques jours après nous mettons le vin en barriques (environ 12 à 18 mois selon les millésimes) bourguignones

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Fruits murs, boisée, canelle
Bouche : Fruits rouges et noirs, bergamotte, vanille, charpentée,
Finale : Long en bouche, tanins fondus
Garde : Jusqu'à 10 ans
Température de service : 19 degrés, ouvrir 15 minutes avant le service

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Pique Perlou est situé en Languedoc au Sud de l'appellation Minervois sur la commune de Roubia en bordure du Canal du Midi. L'ensemble du vignoble est implanté sur des terroirs à dominante argilo calcaire avec des galets roulés en surface où les cépages typiques du Languedoc nous offre le meilleurs d'eux mêmes. Sensible à un travail de qualité, nous cultivons à ce jour 13 cépages pour 40 hectares sous les normes du cahier des charges Haute Valeur Environnementale niveau 3. Nous primons la qualité avec de faibles rendements (entre 35 et 50 hectolitres / hectare) pour nos parcelles d'appelation.Auparavant viticulteur, Serge Serris mon père, héritié de 15ha familiaux, souhaitait donner sa propre signature à son travail. Il trouve alors en 1995 l'opportunité d'acquérir une ancienne cours agricole avec de grands hangars, bassins et pigeonniers où il battira sa cave vinicole, les bureaux et son caveau de dégustation. Il récupère en même temps les terres appartenant aux anciens propriétaires (famille notable et vigneronne du village) et grandit son vignoble à 28ha. Il hérite de fait leur blason "N" (Initiale de leur nom de famille Nombel) en renommant les lieux "Pique Perlou", ce qui se traduit en Occitan vignes "plantées, loin dans les hauteurs" . Pour l'époque certaines vignes étaient plantées au milieu des garrigues, dans les collines du Minervois, où il fallait partir la journée entière à cheval pour aller les travailler. Quelques années plus tard en 1999, il obtient 5 hectares en appelation Corbières. Il choisit de diviser le domaine en deux antités: Chateau Pique Perlou pour les vins du Minervois et Domaine Fairjal pour ceux en Corbières. Le choix de ce nom vient là aussi de nos ailleux occitans. Fairjal, ou "Lou ferrat jal" désignait autrefois une petite parcelle de terre destinée à nourrir et au repos des chevaux de trait. En 2014, après avoir étudié deux ans à Montpellier,j'obtiens un BTS viticulture oenologie, et décide de venir m'associer à mon père afin de faire perdurer notre histoire familiale. Je souhaite par la suite élargir cette passion entre l'homme et la nature par l'introduction entre autre, de ruches sur le domaine, de nichoirs dans les arbres et haies qui bordent nos parcelles.

