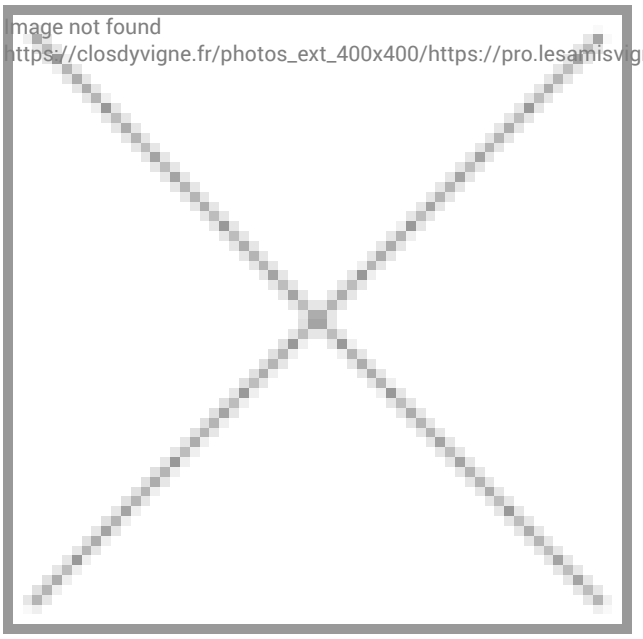
Millesime : 2024

VOCHE GRACIANO 2024 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Voché Graciano est un vin de sélection issu du seul cépage Graciano, cultivé dans le vignoble El Barranco à San Adrián (Navarre) : un joyau viticole de 6 hectares, planté en 1940 à 400 mètres d'altitude sur un coteau érodé bordant la rivière Ega. Vendangé à la main à l'aube, il est élevé 12 mois en barriques neuves françaises et roumaines, puis affiné au moins 6 mois en bouteille. Sa robe rubis de haute intensité précède un nez explosif de fruits noirs, d'épices, de prune, de datte, de clou de girofle, de chocolat noir et de caramel. La bouche, structurée et grasse, révèle des tanins mûrs très concentrés et une finale longue et complexe. À servir avec fromages affinés, viandes grillées, gibier et plats mijotés traditionnels. Vin multi-médaillé (Decanter, Mundus Vini, Berliner Wine Trophy, Asia Wine Trophy).

Accords mets et vins

Fromages affinés, viandes grillées, gibier et ragoûts traditionnels.

Détails

Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Graciano
Région : Espagne
Appellation : DO Navarra

Caractéristiques

Terroir : Vignoble El Barranco, situé à San Adrián (Navarre, Espagne) : un joyau viticole de 6 hectares planté de Graciano en 1940, sur un coteau érodé bordant la rivière Ega, à 400 mètres d'altitude et à exposition sud, conditions optimales pour la culture de ce cépage. Considéré comme l'un des plus anciens plants de ce cépage, planté en gobelet sur un sol pauvre, sablonneux et profond, avec des rochers : des caractéristiques qui obligent la vigne à travailler dur et donnent naissance à des vins d'une grande concentration et personnalité.
Cépage : 100 % Graciano
Vendange : Vendange manuelle à l'aube, en caisses de 12 kg, par un personnel qualifié qui sélectionne les grappes pied par pied dans le vignoble même.
Viticulture : Vigne plantée en 1940, conduite en gobelet, sur sol pauvre, sablonneux et profond avec des rochers.
Vinification : Une fois à la cave, les raisins subissent une fermentation alcoolique, en partie en cuves inox et en partie en fûts français ouverts de 500 litres. Remontages doux quotidiens et fermentation malolactique en barriques. Deux bâtonnages par an sont effectués sans enlever les lies, pour apporter volume, onctuosité et soyeux au vin.
Elevage : 12 mois en barriques neuves françaises et roumaines. Minimum 6 mois d'affinage en bouteille avant sa sortie de cave.

Dégustation

Robe : Rouge rubis, de haute intensité, limpide et brillant.
Nez : Nez explosif, avec une excellente combinaison de fruits noirs, d'épices, de prune, de datte, de clou de girofle, de chocolat noir et de caramel.
Bouche : Bouche structurée, grasse, équilibrée et avec une forte concentration de tanins mûrs.
Finale : Rétro-nasale longue et complexe de fruits noirs et d'épices.
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !

image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png