

Les Jamelles

Artisans des vins du Sud de la France

Spécialistes des vins du Languedoc-Roussillon et passionnés par la diversité des cépages de cette région, nous avons développé la collection « Les Jamelles Cépage Rare » dans le but de faire découvrir aux amateurs une sélection de cépages anciens, oubliés ou méconnus qui constituent le patrimoine viticole du Sud de la France. Une véritable quête a été nécessaire pour dénicher les rares parcelles de vignes où ces plants s'épanouissent encore et produisent un rendement compatible avec notre approche qualitative. Il nous a également fallu trouver le mode de vinification le plus adapté à chaque cépage.

PINOT GRIS

CEPAGE
RARE

Les Jamelles



Origine Le Pinot Gris correspond à la mutation grise du Pinot Noir ; il trouve donc son origine en Bourgogne, comme lui. S'il est assez fréquent de rencontrer des variations avec le Pinot Blanc sur une même souche, les variations avec le Pinot Noir sont en revanche plus rares.

Caractère Ce cépage permet d'élaborer des vins d'une grande finesse, et d'une belle puissance.

Terroir En France, le Pinot gris est majoritairement implanté dans les vignobles des contreforts alsaciens et du massif vosgien. Mais on le trouve aussi dans les zones méridionales, dans la plaine languedocienne, où il a été implanté récemment et de façon plus confidentielle.

Notre Pinot Gris provient de deux terroirs différents :

- la côte de Thongue dans l'Hérault dont les raisins apportent au vin un caractère gras et opulent,

- un terroir particulièrement atypique : l'étang asséché de Marseillette, petit village de l'Aude dans lequel est implantée notre cuverie. Le retrait des eaux il y a plusieurs millions d'années a laissé place à un étang salé de 2000 hectares. Devenu insalubre au Moyen-Age, il fut asséché par l'homme. Le sol, très filtrant, léger et sablonneux, a la particularité encore aujourd'hui, d'être salé. Afin de pouvoir être cultivé, il demande à être dessalé en moyenne trois fois par an par un procédé d'inondation. Tout l'étang est inondé au même moment par un système de canaux ; l'eau qui infiltre les sols draine le sel. Le sol léger et l'irrigation permettent aux raisins de garder une belle fraîcheur. La chaleur estivale, capturée dans ce bassin, favorise une maturité précoce des raisins.

Ces deux facteurs cumulés, idéaux pour le Pinot Gris, donnent des vins aromatiques, frais et minéraux.

Vinification Les raisins sont vendangés en fin de nuit quand la température est plus fraîche. Un pressurage rapide et peu poussé permet de garder un jus clair, le Pinot Gris étant un cépage à pellicule teintée. Vinification à basse température. Soutirage rapide après la fermentation alcoolique.

Dégustation Ce vin a un nez floral et fruité : les notes de rose, litchi, citron et pamplemousse, se mêlent à une touche de poivre blanc. La bouche est ronde et fraîche, avec une belle vivacité et des notes minérales en finale.

Accompagnement Déguster frais (10°C) à l'apéritif, avec des coquillages (huitres), des tapas ou du saumon mariné.