

# 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, et afin d'affiner minutieusement le mode de vinification le plus adapté à chaque cépage.

CEPAGE  
RARE

Les Jamelles

## MOURVÈDRE



**Origine** D'origine espagnole, et plus précisément catalane, le Mourvèdre a migré au Moyen-Âge vers les côtes françaises, où il a trouvé un climat similaire. C'est un cépage très méridional exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour s'épanouir pleinement.

**Caractère** Plutôt vigoureux, le Mourvèdre est avant tout un cépage exigeant et de culture délicate. Il permet d'obtenir des vins très colorés de très grande qualité, aromatiques, tanniques et structurés, aptes au vieillissement

**Terroir** En recherchant les meilleurs terroirs, nous avons trouvé de très belles vignes de 15 ans en coteaux, à une altitude de 50m au dessus de la mer, sur la côte méditerranéenne près de Narbonne. Leurs sols argilo-calcaires et schisteux sont très favorables à la culture de ce cépage. Les rendements sont faibles.

**Vinification** Pour 80%, le raisin subit une très longue macération de plus de 3 semaines, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique (raisins entiers). Une petite proportion est élevée en fûts de chêne.

**Dégustation** D'une belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres, ce Mourvèdre a une première saveur très fruitée avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées de "garrigue" : pâte d'amande, miel, lavande, thym et laurier, ainsi qu'une note de viande rôtie. En bouche, il est étonnamment long et gras avec un tannin bien équilibré. La finale presque sucrée donne une impression de douceur et de velours. Beaucoup de caractère.

**Accompagnement** Servir à 18°C avec les fromages (chèvre) et les viandes : steak au poivre, gibier.