



Côte d'Arbo *Mas Champart*

Appellation : Saint-Chinian

Le nom donné à cette cuvée provient d'une parcelle de coteaux très pentus dont l'ancien propriétaire se nommait M. Arbo.

Isabelle et Mathieu Champart l'ont connu très âgé : il montait du village à pied en poussant son vélo pour pouvoir redescendre en roue libre.

Cépages : 40 % Syrah
30 % Grenache
25 % Carignan
5 % Mourvèdre

Rendement : 35 / 40 hl/ha

Terroir : les différents cépages plantés sur les deux versants d'un vallon, proviennent de coteaux argilo-calcaires sur un sous-sol de marnes bariolées, terroir peu fréquent en Languedoc. Ces sols en exposition nord sont assez frais et la Syrah y mûrit lentement. Les acidités y sont toujours plus élevées qu'ailleurs.

Vinification : les différents cépages sont ramassés (en vendange manuelle) bien mûrs mais pas en surmaturité.

Les fermentations démarrent sans levurage, la macération dure de 15 à 20 jours avec une extraction courte, car les raisins présentent toujours des peaux assez épaisses, extraction pendant laquelle alternent des délestages et quelques pigeages.

La vinification favorise les arômes de fruits mais aussi l'expression du terroir.

Elevage : l'élevage est effectué uniquement en cuves sur lies fines et la mise en bouteilles intervient après deux hivers d'élevage, sans collage et sans filtration pour préserver l'intégrité de la matière.

Dégustation

Ce millésime se caractérise par une bonne concentration mais avec un fruité très frais et des tanins souples. Le vin est à boire jeune ou à garder quelques années (jusqu'en 2016)

Service : carafier longuement pour l'oxygéner (vin réduit à l'ouverture). Et servir à 17°.

Accords : une côte de boeuf bien épaisse, un hachis parmentier, du Saint-Nectaire