



# FICHE TECHNIQUE

## BASCULE, ROUGE • 2022

VIN DE FRANCE



### FICHE TECHNIQUE



**CÉPAGES**  
100 % Syrah



**DEGRÉ D'ALCOOL**  
11.5 % Vol.



**ROBE**  
Rubis avec des reflets violets



**NEZ**  
Notes de fruits frais, mûres, framboise. Notes végétales de thym et laurier.



**BOUCHE**  
Frais, gourmand sur la cerise et la fraise écrasée et légèrement épicé (poivre blanc, girofle)



**ACCORDS GOURMANDS**  
Risotto de poulpe, mafaldines au pecorino, brousse du Rove



**FORMAT**  
75 cl



**POTENTIEL DE GARDE**  
3 ans

**BASCULE**

syrah

### TERROIR & VINIFICATION



#### TERROIR

La Bargemone bénéficie des spécificités du terroir de la Provence : des sols argilo-calcaires et caillouteux qui permettent de favoriser la maturité du raisin. Le climat, de type méditerranéen, très ensoleillé et sec, marqué par le Mistral permet de rafraîchir les vignes tout en les protégeant des maladies. Grâce à son altitude, le vignoble de la Bargemone bénéficie d'un climat plus frais et plus tardif avec le début des vendanges en moyenne 15 jours après celui des autres vignobles. Ce terroir donne à nos jus une jolie couleur et une belle concentration aromatique.



#### VIGNES & CAVE

La première cuvée « nature » de la Bargemone. Pour cette cuvée, nous avons vendangé à la main les vignes du cépage Syrah (14 ans) de la parcelle de « Noailles ». Nous les avons travaillées ensuite en macération semi-carbonique, en cuve inox et grappes entières non éraflées. La fermentation s'est faite avec les levures indigènes déjà présentes sur le raisin. Nous avons procédé à quelques remontages à l'air pour stimuler l'activité des levures. Sorte d'infusion douce pour tenter d'exprimer de jolis fruits frais. A mi-fermentation, nous avons réalisé le décuvage. C'est l'opération qui consiste à séparer les jus de goutte du marc. La fermentation malo-lactique s'est enclenchée dans la foulée et est terminée. A la suite de cette dernière, nous avons soutiré le vin deux fois afin de se séparer des lies les plus grossières.



#### CARNET DE VENDANGES

Le vin que l'on désire obtenir détermine la date des vendanges. Ainsi, pour Bascule, nous cherchions fraîcheur et légèreté. Cela implique d'organiser des vendanges relativement tôt pour bénéficier d'une acidité structurante et éviter une concentration en sucre trop élevée. Cette même concentration qui se transformera ensuite en degré alcoolique. Nous avons vendangé « en vert » la parcelle de Noailles, permettant aux raisins de bénéficier de suffisamment d'espace, de fraîcheur et d'ombre. En effet, en 2022, la chaleur était au programme inévitable de la Provence ! Nous avons analysé que les raisins approchaient 11.5 degrés au moment de la vendange, cela nous convenait parfaitement. Vendanges manuelles, en famille, en petites caisses.



#### TYPICITÉ DU VIN

Sur une robe rubis, le nez est dominé par la fraîcheur de petits fruits rouges. On trouvera aussi des notes végétales de thym et laurier. Le toucher de bouche est satiné. Ce vin a une grande fraîcheur. La gourmandise est caractérisée par la cerise et la fraise écrasée, sur des notes légèrement épicées (poivre blanc, girofle). Les tanins sont fins et bien murs.