

LE MAS DU FIGUIER COLLIOURE BLANC 2021 PUIG DE LA GRANGE



Appellation : AOP COLLIOURE BLANC 2021

Type de vin : Vin blanc sec fin et gourmand, avec de la tension et du gras. Elevage de 12 mois en barriques. Cuvée parcellaire : une parcelle, une cuvée.

Terroir : Schiste brun caractéristique de la Côte Vermeille. Sol pauvre en matière organique, et très acide. Vignoble en forte pente, cultivé en terrasses de pierres sèches. Système d'écoulement de l'eau de pluie en agouilles et pieds de coq (peu de gall). Vignes situées à 1 km de la mer environ.

Parcelle Puig de la Grange : à Cosprons, entre Port Vendres et Banyuls. Sol : schiste. Exposition : Est, face à la mer, à 1 km de la plage de Paulilles.

Climat : méditerranéen avec des longs étés chauds et secs, des pluies fortes à l'automne et au printemps, un hiver doux. La Côte Vermeille est relativement tempérée du fait de la proximité immédiate de la mer et de la montagne. Plus de 2 700 heures de soleil par an et 200 jours de vent.

Mode de culture : en terrasses non mécanisables. L'entretien du sol est uniquement effectué à la main et à dos d'homme. Désherbage au Xadic (pioche catalane) et à la débroussailleuse. Traitements : entre 2 et 6 par an (moyenne nationale : 14 traitements/an).

Cépages : Grenache blanc : 100 %.

Taille des vignes en gobelet près du sol afin de résister au vent violent.

Vendanges : à la main, dans des petites caisses pour éviter les tassements et l'oxydation.

Vinification : tri des baies à la vigne et à la cave. Pressurage direct. Débourageage statique au froid pendant 24 h. Encuvage. Fermentation en cuve à température modérée.

Elevage du Collioure blanc 2021 Puig de la Grange : élevage dans des barriques de 3 ans de 225 - 300 - 400 l et cuve inox pendant 12 mois sans oxydation avec ouillage et bâtonnage réguliers. Mise en bouteille en novembre 2022.

Présentation : bouteilles bourguignonnes authentiques chêne bague cèdre 75 cl. Bouchon liège naturel cru ligne prestige 44,5 x 24. Cartons kraft de 6 bouteilles à plat.

Caractéristiques organoleptiques : Robe or pâle aux reflets verdâtres, très limpide et brillante, nez subtilement vanillé, fruits blancs, fenouil et fleurs blanches, bouche équilibrée, associant un volume généreux et une belle tension, minéralité et boisé délicat.

Analyse : degré alcoolique : 14,50 % vol – Sucres résiduels : 0,5 g/l – Acidité Totale : 3,83 g/l.

Volume produit en 2021 : 2 200 bouteilles de 0,75 cl.

Le domaine : Le Mas du Figuier a été créé en 2012 sur la commune de Collioure.

Accord gourmand : Carpaccio de bar, dos de merlu à l'unilatérale, Assiette de Collioure : poivrons marinés et boquerones (anchois au vinaigre)