



# Joi i.g.p. Haute Vallée de l'Aude Rouge 2016 75 cl

« Langue infiniment nuancée que l'occitan ancien ... Il est donc difficile de traduire avec sureté jói par « joie d'aimer. Il y a de cela mais pas seulement » (Anne Breton « Les Cathares »)

Vin Biologique certifié par Ecocert.

**Le Terroir** : La particularité et la magie du terroir de Magrie résident dans la rencontre de trois influences climatiques marquées : pyrénéenne, méditerranéenne et océanique, mariées à une pédologie complexe, dominée par les marnes et les grès.

Types de sols et microclimats s'enchevêtrent pour donner au Pinot Noir des tonalités insoupçonnées.

**Mon approche** est marquée par une prise de conscience globale, que chaque vigne doit être envisagée comme une entité vivante spécifique, évoluant dans un environnement naturel dont la

diversité doit être préservée.

Le mode de conduite du vignoble interprète des principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique, La démarche culturelle vise à favoriser l'expression de l'énergie contenue dans chaque plante, de là découle naturellement celle contenue dans le vin.

Les étapes de l'élaboration des différentes cuvées sont en cohérence avec l'esprit dans lequel les terres sont cultivées. Le respect du vivant est préservé, les intrants artificiels de vinification sont exclus.

Les vendanges sont exclusivement manuelles, réalisées par une équipe volontairement réduite de cinq coupeurs et un porteur, ainsi le facteur humain s'allie au fruit de la nature, dans l'harmonie.

Je travaille chacun de ses vins selon des intentions particulières, avec l'appui de minéraux spécifiques dans les processus de fermentation et d'élevage.

**La Cuvée Jói** est profonde, puissante et soyeuse, réalisée exclusivement à partir d'une vigne de pinot noir perchée à 400 mètres d'altitude exposée au nord et balayée par les vents d'est.

Reprise en 2016, c'était sa première année de passage à l'agriculture biologique ++ ... le choc a été rude ...

Le raisin récolté à la main, a été égrappé et encuvé par gravité pour mieux respecter l'intégrité de la baie.

Les temps de macération ont été volontairement courts pour préserver la fraîcheur du fruit et la fluidité. Le vin est ensuite élevé en barriques jusqu'au temps des prochaines vendanges. Il aura ainsi parcouru un cycle complet avant d'être mis en bouteille.

Une cuvée résulte ainsi d'une intention. Le travail du vigneron est de le réaliser, de l'assumer et de le faire en toute conscience.

Il n'est pas forcément nécessaire de se lancer dans une description olfactive classique pour définir un vin. Chacun d'entre nous a sa bibliothèque d'arômes et son vocabulaire, liés à son histoire personnelle. C'est toujours aussi un témoignage éphémère, lié à un millésime, par définition unique.

La cuvée Jói, pour le Millésime 2016, aura été de 2200 bouteilles de 75cl.