



Shaman Haute Vallée de l'Aude Rouge 2016 Vin biologique

Shaman Haute Vallée de l'Aude Rouge 2016 Vin biologique

« Dans les pas du Shaman, vers l'Esprit de Nature, Syrah majoritaire, complétée de Merlot et de Cabernet Sauvignon »

Vin Biologique certifié par Ecocert. Distribué chez les cavistes, les restaurateurs, les magasins bio.

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 aux Mauzac, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon des tonalités insoupçonnées.

L'Approche du vigneron 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 d'un porteur, ainsi le facteur humain s'allie au fruit de la nature, dans l'harmonie.

La Cuvée Shaman, c'est à la fois le vin et le vigneron, messenger et passeur d'émotions, intermédiaire entre les hommes et les puissances de la Nature. Le Shaman, c'est le symbole d'une démarche holistique où terroir, vignes, vin et vigneron se complètent et s'influencent dans un dialogue silencieux.

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 Shaman, pour le Millésime 2016, aura été de 1400 bouteilles de 75cl.