

♥ CH. ELLUL-FERRIÈRES
Grès de Montpellier Grande Cuvée 2009 ★★

2 500



Sylvie Ellul, ancienne directrice du Syndicat des vins de pays d'Oc, et son mari Gilles ont créé ce domaine en 1997. Une Grande Cuvée en effet que ce 2009 mi-grenache mi-syrah, mi-cuve mi-fût. Un vin qui se livre d'emblée, sans réserve : les fruits noirs et rouges confiturés se mêlent aux senteurs de garrigue et aux notes torrifiées du fût. La bouche, puissante et généreuse, dévoile une matière dense, riche, corsée, portée par des tanins mûrs et soyeux qui laissent une impression de grande douceur. À boire ou à garder.

📍 Dom. Ellul-Ferrières, CD 610, Fontmagne, 34160 Castries.



Vendredi 28 mai 201

Castries

Midi Libre

Ellul-Ferrières, un domaine à la renommée grandissante

Les Romarins 2008 Cette cuvée est issue d'un assemblage de cépage mourvèdre (40%), de grenache noir (30%) et de syrah (30%).

Belle robe profonde, vive, de couleur pourpre, d'intensité soutenue. Arômes francs, fins et complexes, de fruits rouges (mûre, myrtille) bien mûrs, épicés (poivre noir) se mariant harmonieusement à des notes de garrigues (thym, romarin, laurier) et animales (musc). L'attaque en bouche est fraîche, charnue et soyeuse. Les tanins sont structurés et bien fondus. Ils apportent une grande élégance à l'ensemble. Jolie finale, gourmande, veloutée, poivrée et finement réglissée.

GRANDE CUVÉE 2009

Cette cuvée rassemble le meilleur de notre grenache (20%) et la plus belle part de notre syrah (80%). L'ensemble est déposé à l'abri dans des barriques de chêne français au grain fin, pour une année d'élevage au calme, pendant laquelle ce vin va puiser dans le bois sa sérénité légendaire, et un peu de ses tanins, puis une année de plus avant la mise pour sa patine. Le profil de ce vin réside dans son élégance, ainsi que dans la finesse de sa structure, puissante mais posée. C'est tout l'objectif de notre travail de Vignerons. Il est issu de raisins vendangés à la main à parfaite maturité, selon un rendement très faible de l'ordre de 25 hl/ha.

