

Jean TARTEAUT - Dégustations, Vins plaisirs
Conseil en vins - Accessoires
Le Logis - 3 LA BOSSE BEAULIEU
79140 CIRIERES

Tél : 05.49.80.12.93 - Port : 06.11.30.23.07 - E-mail : jeantarteautconseil@hotmail.fr - Site : www.degustations-vinsplaisirs.com

En passant par la Drôme Provençale fin Octobre, j'ai découvert ce beau Domaine du Serre des Vignes dans une appellation peu connue « Grignan les Adhémar », anciennement Coteaux du Tricastin, que les vignerons souhaitaient faire évoluer en rapport avec la centrale nucléaire du Tricastin.

J'ai été surpris de la qualité des vins de ce domaine familiale qui est en BIO et dont la jeune génération a maintenant pris les rênes.

Je vous propose 5 vins de leur gamme, allant de 9,20€ la bouteille à 14,70€ la bouteille, avec 1 blanc et 4 rouges dont 1 sans soufre qu'il conviendra de consommer dans les 2 ans.

Je trouve sincèrement que ces vins sont de très bonne qualité et méritent le détour.

Pour des questions de logistique (la Drôme étant loin de nous) j'enregistrerai vos commandes jusqu'au 29 février pour ensuite faire un approvisionnement groupé et vous livrer vers le 15 mars.

Minimum de commande 12 bouteilles panachage possible dans la gamme.

DOMAINE du Serre des Vignes



L'historique du domaine

Edwige et Sylvain ROUX fondent leur famille et eurent 9 enfants. Les 2 aînés Jean-Louis (18 ans) et Daniel (16 ans) alors orphelins, décident de faire fructifier leurs terres. en 1973, l' AOC Tricastin est créée et accompagnés d'Emile Pellegrin, les 2 frères vont continuer à planter des Grenaches puis dès 1980, s'orienter vers le Syrah.

De 1990 à 2000, Jérôme, fils de Daniel et jeune diplômé va prendre la responsabilité de l'exploitation. En collaboration avec son père et son oncle, il s crée en 1994 le GAEC du Serre des Vignes, rejoint par Vincent son cousin et fils de Jean-Louis.

De 2000 à 2002 , la vinification se fait en coopérative et dès 2003, le début des premières vinifications en tant que particuliers démarrent, les premières médailles arrivent. La gamme de rouge s'étoffe en rosé puis en blanc puis dès 2007, le chais se construira et la mise en bouteille se fera dorénavant au domaine.

Convaincus du bien fondé de l'agriculture biologique, Jérôme et Vincent se convertissent au bio durant 3 ans pour obtenir la certification en 2011. L'appellation alors rebaptisée « Grignan les Adhémar », le domaine prend alors le visage actuel comme un rêve qui se réalise.

Notre terroir, le sol, le climat et les cépages

Nos sols sont issus d'épandage caillouteux, argilo calcaire. Très pierreuse et peu épaisse cette terre est néanmoins assez riche avec beaucoup d'éléments fins. Le sous sol est marneux, c'est une roche sédimentaire, grise voir bleu, elle garde l'humidité. Nos terrains sont en coteaux et permettent une bonne exposition au soleil.

Nous cultivons **les cépages** suivants :

La Syrah, le Grenache noir, le Cinsault

Le Viognier, le Grenache blanc, La Marsanne, la Roussanne

Le climat est influencé par la montagne de la Lance, prémices des Préalpes, qui nous domine et culmine à 1340 m d'altitude.

Nos vignes en coteaux situées au pied subissent des nuits fraîches avec une forte amplitude thermique l'été rendant la pellicule des raisins plus épaisse. Souvent au mois d'août un orage vient s'accrocher à la Lance et il déclenche une averse bienfaisante.



Cuvée « MAS DE MERLERE »

50% Syrah – 50% Grenache BIO

Jolie robe pourpre, d'une belle intensité, à reflets vifs. Le nez est complexe, avec des notes de poivre et à l'aération de réglisse. En bouche les tanins sont fondus, fins, donnant un vin charnu et fruité avec des notes persistantes de fruits noirs. Idéal avec un gigot d'agneau mais aussi avec les fromages de chèvres, notamment le Picodon de Dieulefit. Il saura soutenir le parfum d'un gibier à plume, salmis de bécasse ou pigeon. Vieillessement : 7 ans

La bouteille TTC 9,20€



Cuvée « SECRET DE SYRAH »

100% Syrah BIO

Robe pourpre très profonde et vive. Le nez est très intense, avec de belles notes épicées et de fruits noirs, de myrtille, de mûre. La bouche est concentrée tout en restant élégante, avec une jolie acidité, donnant une grande fraîcheur qui se mêle à des tanins fins et fondus, ainsi qu'à une belle sucrosité. Le tout donne un vin charnu, long et riche. Son parfum alliant complexité et élégance se marie avec la brouillade de truffes, les tajines de viandes rouges, la poêlée de bœuf aux girolles, et également avec un gigot de sanglier ou de chevreuil sauce grand veneur. Vieillessement jusqu'à 10 ans, idéalement le boire dans les 5 ans.

La bouteille TTC 10,70€



Cuvée « PURE QUINTESSENCE »

100% Syrah BIO et Sans Sulfite

Très belle couleur pourpre, très intense, à reflets violacés et brillants. Le nez est riche, avec de belles notes de fruits noirs, de mûre, de myrtille, de cerise. La bouche est dense, concentrée, les tanins sont fins, on note un vin très fruité, charnu, d'une grande persistance aromatique en finale, sur des notes de fruits rouges frais.

Ce vin par son côté digeste et original, peut se boire en apéritif mais aussi avec des viandes en sauce et du gibier, ainsi que du chocolat. Vieillessement 2 ans

La bouteille TTC 11,90€



Cuvée « SARRAZINE »

90% Syrah – 10% Viognier BIO

Belle couleur pourpre, intense, à reflets violacés. Le nez est d'une grande richesse, avec des notes de réglisse, de café, de poivre, mêlées à des notes de fruits rouges bien mûrs, des notes de prunes confiturées. La bouche présente beaucoup de finesse et de fruit, on retrouve également des notes épicées, et les tanins très fins donnent une grande persistance et une grande élégance en finale. Idéal sur un carré d'agneau. Vieillessement 10 ans.

La bouteille TTC 14,70€



Cuvée « LOULYS » BLANC

100% Viognier BIO

Très jolie couleur jaune paille à reflets dorés, brillante et limpide. Le nez est riche et intense, avec de belles notes d'agrumes, de fruits exotiques, mêlés aux notes de fruits blancs au sirop ainsi qu'aux notes de gousse de vanille. La bouche est riche, équilibrée; les fruits blancs sont encore présents, avec une grande persistance en finale.

Parfait à l'apéritif, avec du poisson grillé, mais aussi avec des viandes blanches, du fromage de chèvre. Il accompagne à merveille les préparations à base de truffe, brouillage, salade truffée, risotto à la truffe. Il convient très bien aussi avec une tarte tatin de pomme. A boire dans les 2 à 3 ans.

La bouteille TTC 11,70€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.