



RÉSERVE & SÉLECTION



Dans les années 70 un jeune homme découvrait près de Montpellier, un site extraordinaire : deux falaises se faisant face culminant entre 500 et 650m d'altitude. Entre les deux se nichait une petite vallée presque abandonnée, il ne restait que quelques vieilles vignes et des oliveraies envahies de pins d'Alep. Et pourtant l'une des deux falaises s'appelait le "jardin" (Hortus en Latin). Effectivement il était évident que sur ces pentes avait eu lieu une très intense et très ancienne activité agricole. De fait la douceur du climat et la nature des sols étaient très propices à l'implantation d'un vignoble de qualité. Si le jeune agronome de l'époque était passionné d'agriculture et de grands paysages vierges, il ne possédait par contre pas un sou vaillant... Heureusement, il était soutenu par son banquier, aidé par son épouse mais aussi conseillé par les chercheurs en Écologie qu'il connaissait. En 90, il a commencé à vinifier lui-même sa production. Il élabore aujourd'hui 2 blancs, 2 rouges, un rosé avec pour seule philosophie utiliser les moyens les plus rigoureux pour trouver l'expression de son Terroir.

Bergerie de l'Hortus, coteaux du Languedoc Pic St Loup 2005

Domaine de l'Hortus

427518 (Spécialité)

18,15\$

Nom :	Bergerie de l'Hortus, coteaux du Languedoc Pic St Loup
Appellation :	Coteaux du Languedoc
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire :	Jean Orliac
Géologie du sol :	Sols bruns formés sur éboulis calcaires
Encépagement :	55% de syrah, 25% de grenache et 20% de mourvèdre
Age moyen des vignes:	15 ans
Élevage :	15 mois de cuves Inox pour la Grenache et la Syrah. 1 an de barrique pour le Mourvèdre
Production :	60 000 bouteilles
Aspect visuel :	De couleur pourpre, sa robe violine est brillante et intense.
Aspect olfactif :	Au nez, violette, petits fruits rouges et noirs se mêlent à la réglisse et aux notes de torréfaction.
Aspect gustatif :	Sur un support boisé parfaitement maîtrisé, on a envie de le croquer. On retrouve cette palette d'arômes en bouche, qui se fait gourmande et très bien structurée. Les tanins vous caressent le palais sans l'assécher.
Sa fraîcheur naturelle et son	élégance le rendent harmonieux et prêt à boire.
Accord vin et mets :	Grillades, tajine d'agneau aux pruneaux, charcuterie de caractère.
Conservation :	5 à 6 ans

Vin rouge du Languedoc au plus moyennement corsé, peu tannique, au bouquet de fruits rouges relevé par un boisé très discret, et, en bouche, bien fait et équilibré. Rien d'ostentatoire, et en même temps très bon. *** , \$\$
Jacques Benoit La Presse

Cette cuvée renommée se montre meilleur que jamais. De la couleur, du fruit à revendre, de la fraîcheur, de l'élégance, des tannins fins, des saveurs fraîches et persistante à souhait (lavande, olive noire, fraise et violette). Mérite amplement d'être salué de nouveau. ***. COUP DE COEUR
La Sélection Chartier 2008

