



vins fins



Château Saint-Roch Lirac 2001

Château Saint Roch

574137 (Régulier)

18,45\$

Situés sur la commune de Roquemaure, Les terrains du Château St Roch sont de trois types: terre rouge mêlée de galets, propice à l'élaboration des vins rouges, sols plus sablonneux amenant de la finesse et de l'élégance, et sols d'éboulis calcaire. Le microclimat est caractérisé outre un ensoleillement important, par l'influence du Rhône proche, ainsi que par le peu de violence du Mistral.

Remontant le Rhône, axe de civilisation, les Grecs, amènent la vigne au VI^{ème} siècle dans la région de Roquemaure : des plants de Syrah, déjà ! Au XVII^e, Roquemaure est un centre de production célèbre. Depuis 1947, Lirac est AOC et l'un des treize "crus" des Côtes du Rhône.

Maxime et Patrick Brunel issus d'une famille de vigneron depuis 1670, désiraient retrouver ces terroirs gardois.

Le Château de la Gardine et le Château Saint-Roch s'observaient depuis les deux rives du Rhône : ils sont maintenant liés, chacun gardant sa spécificité, mais unis par la même ambition : permettre au mieux l'expression des terroirs, l'expression du Rhône.

Nom :	Château Saint-Roch Lirac
Appellation :	Lirac
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région viticole :	Rhône
Nom du propriétaire :	Maxime et Patrick Brunel
Géologie du sol :	Les vignes du Château St Roch sont situés sur les coteaux du versant ouest de la faille de Roquemaure, Elles sont protégées du vent par les monts de Saint Génies et bénéficient de l'influence du Rhône situé immédiatement derrière ces monts.
Encépagement :	50% Grenache noir - 30% Mourvèdre - 20% Syrah
Age moyen des vignes:	
Élevage :	Eraflage partiel ou complet selon les cépages et la maturité ; assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Élevage en cuve avec soutirages réguliers.
Production :	50 000 bouteilles par an
Aspect visuel :	Belle robe profonde, brillant
Aspect olfactif :	Bouquet fruité, petits fruits rouges, évoluant après 4 à 6 ans de garde sur des arômes plus complexes de cerise confite, et fruits à noyaux.
Aspect gustatif :	Charpenté, généreux, les tanins sont soyeux. Avec l'âge, il s'affine pour devenir ample et charnu.
Accord vin et mets :	Filet de bœuf à la fourme d'Ambert et au romarin, sauté de porc aux pruneaux ou gigot d'agneau à l'ail et au romarin (François Chartier).
Conservation :	

"Dans l'ensemble du réseau, le Lirac de la famille Brunel du Château de la Gardine se signale par sa consistance et son étoffe. Moins robuste qu'un Châteauneuf, il ne manque tout de même pas de chair ni de charme. Nourri, charnu à souhait et volubile, un vin généreux et de très belle qualité. Un acaht avisé, à boire dans les trois prochaines années." ****

Le Guide du Vin 2004, Michel Phaneuf

"Un Lirac de la famille Brunel, reconnue pour l'excellence de ses vins du château de la Gardine à Châteauneuf-du-Pape. Richement aromatique, aux accents de cacao, de bleuets et de fleurs, sphérique et généreux en bouche, aux tanins imposants, mais bien enveloppés, aux saveurs insistantes, laissant des traces de réglisse et de cassis."

Guide d'achat de vins et d'harmonisation avec les mets La Sélection Chartier 2003 (Flammarion)