

# RENCONTRE

Lors des grandes années, par la magie des Hommes, notre terre dévoile ce qu'elle a de meilleur. A force de patience, de talent et d'amour elle nous livre avec complicité les clefs d'un grand vin. La «RENCONTRE» des Hommes, du terroir et du millésime.

## PINOT NOIR 2012

IGP PAYS D'OC ROUGE



### LES HOMMES

André RECH, Henri VERGÉ, Jérôme BOYÉ, Roger PORTA et Nicolas PICCOLO, vigneron Anne de joyeuse depuis plus de trente ans, façonnent leur vignoble pour que le moment venu il nous donne ce qu'il a de meilleur.

### LES PARCELLES

Elles sont au nombre de 5 : «La Serre», «Luguel», «Pountarou», «Ferriol», «Prat De Rouyre». Elles sont situées entre 100 et 300 m d'altitude et bénéficient des climats d'Autan et Océanique. Elles se caractérisent par leur situation, en haut de versant, avec des sols se développant sur des molasses (conglomérat de sol graveleux, argileux et sableux) et sur des terrasses graveleuses situées en bas de versant.

### LE MILLÉSIME 2012

L'été fût frais en juillet suivi d'un mois d'août plus chaud avec une grande amplitude thermique jour/nuit (18°C - 31°C) assurant une maturité optimale des Pinots jusqu'à leur vendange début septembre.

### LA VINIFICATION

Après une vendange manuelle avec des rendements faibles (30 hl/ha) le Pinot Noir est trié grain par grain sur tapis. Il est ensuite vinifié de manière traditionnelle tout en bénéficiant d'une macération pré-fermentaire à

froid pour préserver l'essence de ses arômes fruités. Deux pigeages quotidiens sont réalisés les trois premiers jours puis un par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Une dégustation est effectuée chaque jour afin de réguler le temps de cuvaison et nous permettre de déterminer la phase de décuvage. Un élevage en barriques de 225 litres pendant 10 mois complètera sa structure et son équilibre et lui permettra d'exprimer pleinement son potentiel. Le vin reposera ensuite une année en bouteille.

### LA DÉGUSTATION

«RENCONTRE» Pinot Noir 2012 se dégustera entre 12° et 14°. Il se dévoilera en le carafant une heure avant. C'est alors que vous découvrirez sa robe aux reflets rubis, son nez légèrement kirshé et frais. En bouche le fruit persiste, évoluant vers des notes épicées pour terminer sur une fraîcheur élégante.

### ACCORDS METS VIN

Le Pinot Noir 2012 «RENCONTRE» vous enchantera avec une cocotte de volaille aux morilles ou une palette de porc fumée et sa farandole de légumes du marché. Il pourra vous surprendre également avec un pigeon aux girolles sautées et sa purée de framboises. Laissez-vous aller à la «RENCONTRE» d'un gratin de pain perdu aux figues fraîches accompagné d'une glace pistache.

ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX

[www.annedejoyeuse.fr](http://www.annedejoyeuse.fr)

B.P. 39 - 11303 Limoux Cedex - Tél. : +33 (0)4 68 74 79 40 - Fax : + 33 (0)4 68 74 79 49

