



DOM QUINTE



JAVA SUD OUEST
ESPRITS VIGNERONS

Mai 2023



Don Quichotte
25 ans

A contre-courant des pratiques modernes, Frédéric Ribes du domaine le Roc (AOP Fronton) a créé la cuvée «Don Quichotte» en 1995.

Dès ses débuts totalement à contre-courant il a appliqué des vinifications en cuve béton brute, élevage en vieux foudre d'occasion, des extractions lentes et maîtrisées et côté viticulture ils décident avec Jean-Luc, son frère, de tailler le vignoble en Gobelet aligné (taille courte) pour maîtriser les rendements, des grappes plus petites mais des maturités plus homogènes. L'esprit de Cervantes entre idéal et réalité pousse son envie et donne vie à « Don Quichotte ».

Un mariage Négrette et Syrah - poussé par la certitude que ces 2 cépages sont plus que complémentaires. Il commence à changer sa façon de vinifier, et extrait en douceur durant des macérations de 4 semaines à l'aide de seulement quelques pigeages. Ce nouvel assemblage à l'époque le place en précurseur.

Depuis 2017, Anne a rejoint la propriété. Ils vinifient ensemble, et sont tous deux spectateurs des changements climatiques. Les certitudes d'il y a 20 ans sont bousculées, et les époques de maturité varient considérablement d'un millésime à l'autre.

En 2020, les Syrah rattrapent les Négrette les plus tardives contre 8 jours d'écart entre ces deux cépages certains millésimes.

Pour la cuvée « Don Quichotte », la Négrette et la Syrah du Roc sont récoltées le même jour et encuvées ensemble.

Un essai fructueux qui se traduit par un pH moins élevé et une meilleure acidité. Les pigeages et la lente extraction en font un vin soyeux, qui finit de s'élever en vieux foudre de 20hL.

Pour célébrer les vingt ans de la cuvée nous utilisons l'étiquette originelle créé par l'artiste plasticien Jacques BRIANTI ancien professeur des Beaux-Arts de Toulouse.



Anne et Frédo dégustent la cuvée
Don Quichotte 2020 en élevage

La verticale de la cuvée Don Quichotte

Avec ses 60% de négrette et 40% de syrah, cette cuvée a fait en son temps lever un sourcil aux puristes de l'appellation. Pensez donc, de la syrah à Fronton ! Créée en 1995, elle est toujours issue des mêmes parcelles de boullbènes caillouteuses, plantées en 1976 et récoltées à petits rendements. Les grincheux ont depuis baissé pavillon.



Les vins à attendre

- 2019** Des notes de fruits mûrs et épicés, une pointe florale au nez. Bouchez ample avec une belle architecture tannique, une finale réglissée, sur des notes grillées. Un vin long et rémanent. Attendre.
94/100
- 2018** Un nez plus frais, avec des notes mentholées, de la rose : joli fruit en bouche, avec un équilibre aimable sur le fruit et les épices, une trame fine, des tanins bien satinés.
92/100

On peut ouvrir

- 2016** Un nez ouvert, sur le fruit un peu grillé, avec des notes poivrées. Bouche bien ouverte, avec un fruité encore jeune, des tanins fondus, une finale sur le fruit.
92/100
- 2015** Nez aux senteurs de pruneau, de cerise noire, avec des épices exotiques, curry : bouche structurée, profonde et concentrée, avec de beaux tanins mûres, veloutés, une finale complexe.
95/100
- 2014** Nez sur des notes menthées, d'asperge : bouche fraîche, tendue, avec des tanins aromatiques, bien allongés.
88/100
- 2012** Le nez est plus évolué, mais avec de la netteté : fruits cuits, tapenade. La bouche se montre svelte, avec du tonus et une finale sur des notes mentholées. La syrah prend le dessus.
90/100
- 2011** Nez ouvert, avec des notes épicées, poivrées, de la complexité : bouche élégante, avec une aromatique fraîche, des tanins fondus, une allonge sur la jeunesse de fruit.
94/100

En pleine maturité

- 2010** Très aromatique, avec des notes d'eau-de-vie, de rose, de fruits exotiques ; très complexe, avec une bouche riche, expressive, sur son plateau de qualité. Un vin intemporel, très personnalisé.
96/100
- 2009** Très mûr : pruneau, cacao, fleurs séchées. Gras et velouté, il dévoile un style un peu sudiste, une architecture tannique présente mais sous-jacente, très fondue. Finale aromatique, sur le fruit mûr.
96/100
- 2006** Belle aromatique secondaire avec des notes de sous-bois, fruits un peu grillés, épices, vernis. Bouche expressive, avec du fruit évolué, des tanins encore présents, avec des épices.
94/100

L'âge de la complexité

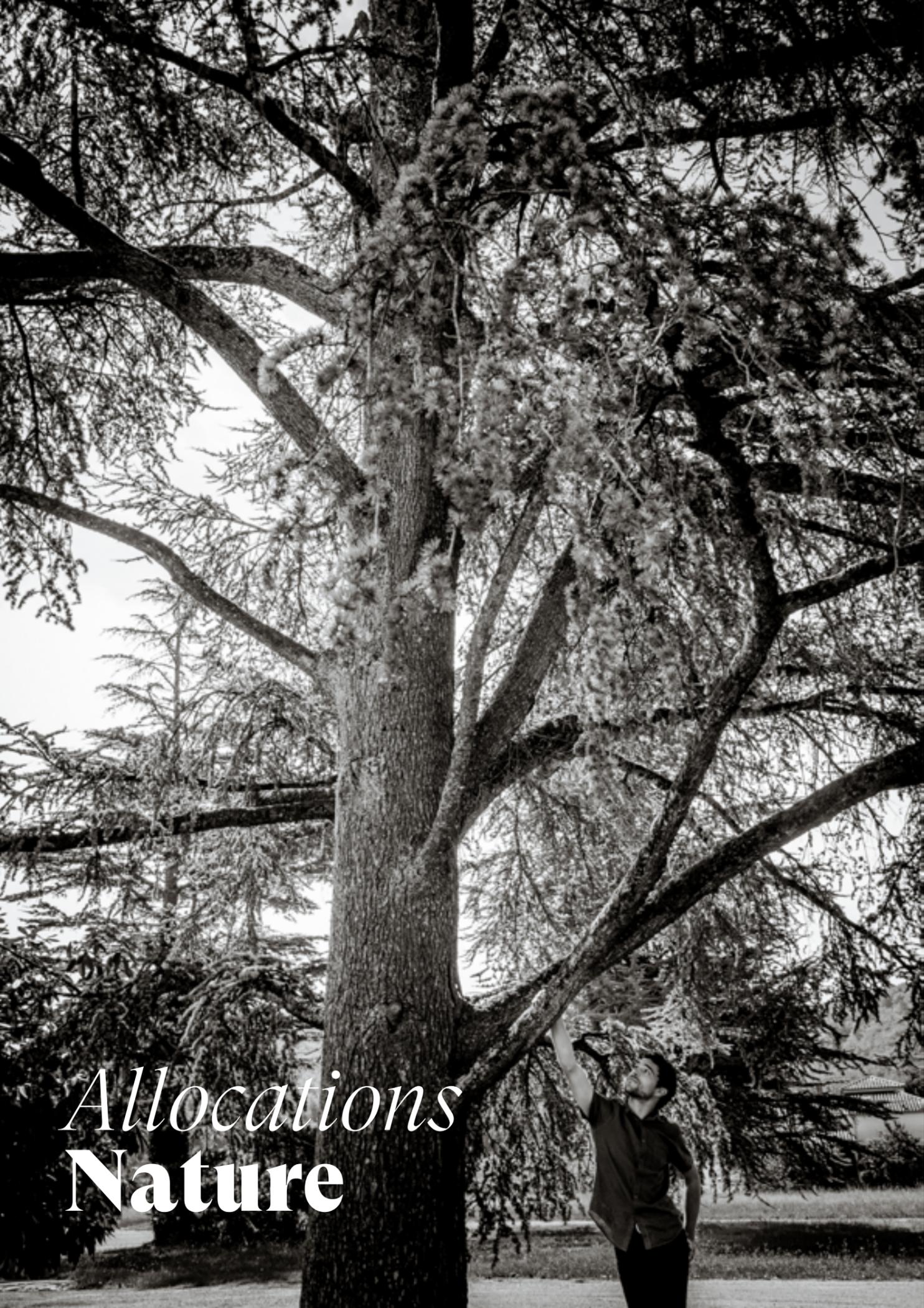
- 2000** Nez sur des notes montantes de cèpe, coriandre, avec une évolution positive. Bouche très lissée, élégante, encore jeune. Un joli vin de gastronomie.
96/100
- 1998** Le nez est complexe, avec du cacao, des notes de sous-bois mentholées, une vraie identité. Bouche aromatique, légère, avec des tanins satinés.
93/100
- 1996** Joli tertiaire très ouvert, des notes de pinède, romarin, séveux : bouche très expressive, avec un bel équilibre entre fruit et tension, jolie présence tannique encore jeune.
95/100

Dégustation par Pierre CASAMAYOR



Enologie - Physicien de l'atmosphère - Enseignant en climatologie et l'analyse sensorielle au DNO de l'université Paul Sabatier de Toulouse - Collaborateur à la RVF et au Guide Hubert
Publication dans la Revue des Vins de France / Mars 2023 page 64





Allocations Nature

Nous avons le plaisir de vous informer sur les disponibilités des différentes cuvées « nature » de la Java Sud Ouest.

Disponible maintenant



ROC'AMBULLE NÉGRETTÉ

Au nez c'est la surprise : fraise écrasée et violette. En bouche, les fines bulles en font un vin délicat, et laisse place aux arômes de petits fruits rouges..... dessoiffant !



PÉTILLANT NATUREL CONTI SAUVIGNON, CHENIN

Le nez évoque la poire fraîche, le melon vert et le zeste de citron. En bouche longiligne, étirée par une fine acidité traçante, avec une matière ronde, pulpeuse, et des milliers de p'tites bulles crépitantes qui vous titillent la langue. La finale est tonique.



N°25 FER-SERVADOU

Nez frais de fruits rouges frais. Attaque explosive et juteuse sur le fruit. Finale enjouée et pleine avec des notes réglissées et mentholées.



LA VIGNE D'ALBERT PÉRIGORD (MÉRILLE), ABOURIU, MERLOT, CABERNETS, MALBEC (SÉLECTION MASSALE), FER-SERVADOU

Un Nez Fruits frais très intenses, avec quelques notes florales charmeuses. La bouche est croquante, fraîche, pleine de souplesse.

Disponible mi-septembre



EXTRA LIBRE LE CÈDRE MALBEC

Nez d'une grande pureté, déjà très complexe, frais, minéral, floral (violette), fruits noirs. La bouche est d'un grand équilibre. Fraicheur, concentration fruitée, trame tannique très soyeuse qui prolonge la persistance aromatique.



EXTRA LIBRE CHÂTEAU DU CÈDRE MALBEC, MERLOT, TANNAT

Très frais, floral (violette) et petits fruits rouges. Très équilibrée, fraîche, fruitée avec des tannins doux et une longue finale aromatique

Château du Cèdre **Cèdre Héritage**

Depuis plusieurs années le Château du Cèdre élabore des blancs secs par passion et plaisir.

Pendant plusieurs années Pascal Verhaeghe a travaillé en Bourgogne apprenant ainsi à vinifier le chardonnay.

Après la cuvée « LE CEDRE » blanc sec (100% viognier) il a voulu renouer avec ce cépage côtoyé dans ses débuts de vigneron.

Ces Chardonnay sont plantés sur des terroirs calcaires, ce qui confère au vin une grande fraîcheur.

La bouche se caractérise par des notes de poire, de citron, de mirabelle et de fleurs blanches qui se prolongent sur une finale saline.



100% **Chardonnay**

Vin de France

Terroir

Argilo-calcaire

Âge des vignes

15 à 30 ans

Vinification

Pressurage délicat en grappe entière et fermentation lente

Élevage

8 mois en cuve inox sur lies fines

Mise en bouteille

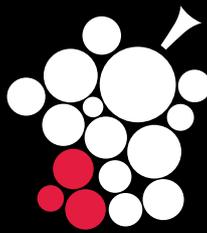
Léger sulfitage à la mise

Sucres résiduels

Néant

Degré alcoolique

12%



JAVA SUD OUEST
ESPRITS VIGNERONS

www.java-sud-ouest.fr

