



les pampres 2005

Joël et Christine Laval
26, Rue Jean Casteran
34150 Aniane
Tél : 04.67.57.79.23 /
06.85.31.98.40
Fax : 04.67.57.84.38
mas.laval@cario.fr

Le vin des Pampres est issu de nos jeunes vignes de Syrah et de Mourvèdre et de nos vieilles vignes de Carignan et de Grenache.

Bref historique :

Notre domaine, situé au cœur du terroir d'Aniane, est issu d'un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. Mon père, aujourd'hui âgé de 74 ans, participe d'ailleurs encore très activement à l'exploitation de la propriété. Sa connaissance parfaite du terroir et son sens aigu de la nature sont des atouts essentiels pour nous, jeunes générations de vignerons. Notre vignoble s'étend sur 20 hectares environ ;

Cépages :

- Syrah (45 %)
- Mourvèdre (28 %)
- Carignan vieille vigne (12 %)
- Grenache noir (15 %)

- La conduite des vignes : c'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin.
Pour cela nous limitons au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches de nos parcelles : Taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle pour permettre le tri de la vendange.
- La vinification est traditionnelle avec des pigeages manuels sans apport de levures extérieures et de longues macérations (30 jours en moyenne).
- L'élevage : 6 mois en barrique bourguignonne, chêne français, chauffe très faible, barrique de 2 à 3 vins. Chaque cépage est élevé séparément, au bout de 6 mois nous effectuons l'assemblage. Le vin n' est ni filtré, ni collé.
- Terroirs d'Aniane
Pour la syrah et les grenaches, essentiellement un terroir calcaire couvert de galets roulés sur les reliefs proches du massif de l'Arboussas. Vignes entourées de garrigue et de chênes verts, à proximité de la vallée de Gassac.
Pour le mourvèdre, direction la route de Puéchabon au Nord d'Aniane. Paysages de terrasses, rebord de l'immense Larzac et de la Serranne. Sols limono argilo sableux, un climat chaud pendant la journée et le soir la fraîcheur est apportée par le haut relief du Larzac. Ce terroir convient parfaitement à ce type de cépage.
Pour le Carignan : vieille vigne de plus de 30 ans sur le terroir en pente de la Serranne, contre-fort du Larzac.

Millésime 2005 : Année de la sécheresse, année très dure pour nos jeunes vignes. Le vin des Pampres exprime la jeunesse et un plaisir immédiat tout en finesse. Belle expression du millésime et des cépages. Le commentaire de dégustation à retenir : c'est le vôtre !!!!