

# Châtaignier

## Sélections Parcelles



Ardèche  
Indication Géographique Protégée



*Le Chatus est l'un des plus anciens cépages Français, typiquement Cévenol et profondément ancré dans le patrimoine viticole Ardéchois.*

*« Belle robe riche et dense avec des reflets brillants. Un nez tout en richesse avec une palette de fruits noirs et rouges, principalement des framboises et de la violette. La bouche est riche enrobée par des tanins anguleux et présents. Un vin à savoir faire découvrir avec un cépage autochtone et authentique bien droit dans son terroir »*

*Fabrice Sommier – MOF Sommelier*

*« Cerise, noyau, réglisse, violette, juteux, de la chair, finale un peu massive, doit se fondre. »*

*Le Point – Octobre 2017*

#### CEPAGE :

Chatus

#### TERROIR :

Ce vignoble, issu du cépage Chatus, à forte identité Ardéchoise, est planté sur les terrasses Cévenoles en plein Sud et à l'abri du vent. Il se situe sur les communes de Payzac, Largentière et Rosières sur des sols de grès.

#### VINIFICATION :

Le Chatus est vendangé manuellement fin septembre, début octobre pour obtenir une pleine maturité des baies. Les cuvées sont longues (3 à 4 semaines) afin d'extraire toute la richesse des tanins. Une partie est élevée en fûts de chêne pendant 6 mois au minimum pour assouplir la structure tannique.

#### DESCRIPTION DU VIN :

Sa robe est brillante, d'un rouge profond. Les notes de poivron, herbes séchées et balsamique sont présentes, on retrouve des senteurs d'eucalyptus en arrière-plan. L'attaque est structurée, ce vin est charpenté avec une grande vivacité.

#### DEGUSTATION :

S'accorde parfaitement avec les viandes rouges ou en sauce, les fromages de chèvre ou brebis, et vous étonnera avec du chocolat noir.

Conseil de Fabrice Sommier : Côte de bœuf de Fin Gras du Mézenc et purée de châtaignes ardéchoises.

À servir à 18° après l'avoir débouché quelques heures avant.

#### POTENTIEL DE GARDE :

C'est un vin de garde par excellence, qui s'exprime à partir de 3 ans.

#### RECOMPENSES :

2018 : Note 88/100 - Weinwirtschaft

2015 : Note 15.5/20 – Le Point

2011 : Award Decanter



107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : [accueil@vignerons-ardechois.com](mailto:accueil@vignerons-ardechois.com) - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)