

## L'enclos rouge 2009

### L'enclos Rouge

### AOC GAILLAC ROUGE



Ces vins vinifiés et élevés en barriques reflètent la profondeur du terroir de L'enclos. Mêlant puissance et finesse, ils s'adressent aux grands moments de dégustation...

- *Cépage* : **Braucol** ou Fer Servadou (ou Mansois). vignes plantées en 1978 et 1992 à 4000 pieds/ha sur un coteau argilo-calcaire orienté sud-ouest.
  - *travaux en vert* :
    - ébourgeonnage de printemps : l'élimination des rameaux excédentaires permet de garder le nombre de grappes désiré et d'aérer la végétation dès le mois de Mai.
    - effeuillage du côté soleil levant début Juillet.
  - *rendement* : 25 hl/ha, récolté le 25 Septembre 2009.
  - *vinification* : Macération 35 jours avec peu de manipulation du marc, entonnage dès l'écoulage pour 10 mois en barriques de trois vins. Mise en bouteilles sans filtration ni collage printemps 2011 : 2700 bouteilles.
  - *dégustation* : « robe encre aux reflets grenats. Nez complexe sur des parfums de fruits noirs et sauvages (cassis, mûre, prune) et d'épices (clou de girofle, poivre, réglisse). Attaqué vive sur des tanins présents et soyeux. Bouche suave à l'évolution gouleyante. Finale équilibrée, fraîche et sans lourdeur. »
- cité dans le n° de Juin 2010 de la RVF : *Serré, dense, ce vin présente de l'extraction et des tanins appuyés sur une matière très ferme, mûre mais ayant conservé de la fraîcheur ; Ensemble puissant mais énergique.*
- *accord* : cuisine traditionnelle du Sud-ouest (magret, cassoulet, palombes, confit de canard) et viandes rouges grillées
  - *maturité* : 2014 et avant 2020; servir carafé à 16°C.

-Nicolas LEBRUN , vigneron artisan à Rabastens-