



DOMAINE
galuval

NOIR VENTABREN

VIN DE FRANCE ROUGE

♦ 2019 ♦



MANIFESTE DE LA CUVÉE

Ce vin est l'une de nos deux Performances 2019. Il sublime l'excellence d'une parcelle rare de Caladoc, sur la Montagne de Ventabren à Cairanne, qui s'est démarquée sur l'été 2019 et a fait naître un vin d'un sombre hors pair. D'où son nom de « Noir Ventabren ».

Né sous le signe de l'audace et de la création, Noir Ventabren sublime l'un des cépages les plus étonnants de notre région : le Caladoc. Ces vignes, âgées de quarante ans, sont issues d'une petite parcelle insolite des hauteurs de la Montagne de Ventabren à Cairanne. Une parcelle de Caladoc sur un terroir de Cairanne est en soi une rareté ampélographique, d'autant plus que l'âge des vignes date des années 1950-1960. Cette décennie marquait l'arrivée de ce cépage dans la Vallée du Rhône. Le Domaine Galuval compte ainsi dans son parcellaire l'une des plus anciennes parcelles de Caladoc de la région.

Très rapidement, nous nous sommes rendu compte que cette rareté allait superbement s'exprimer sur ce millésime 2019 et avons donc décidé de la vinifier séparément. Une année en fût a exalté le caractère impétueux de ce Caladoc 2019. Ce vin est hors-norme, d'un rouge sombre profond, opulent et onctueux. L'expression rare d'un Caladoc de haut-rang.

« Tout concourt à faire de Noir Ventabren un vin hors-norme : un vieux Caladoc, sur une parcelle d'altitude, a fortiori Cairanne. C'est un grand vin, très concentré, avec beaucoup de matière et de richesse. »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

DEGUSTATION

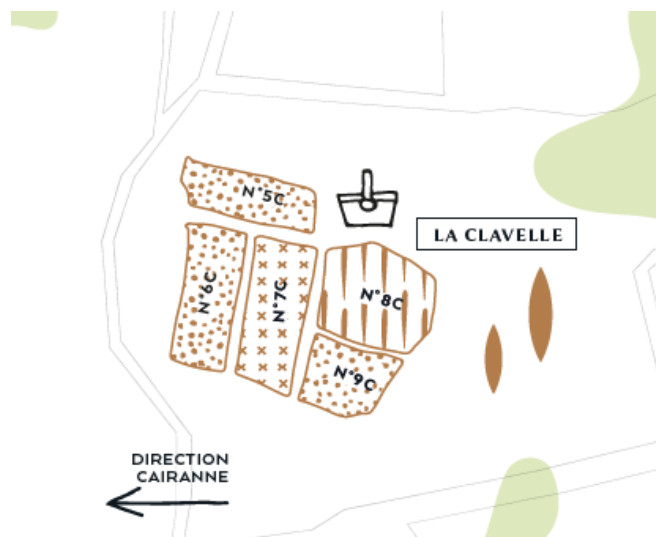
La robe est d'une intense profondeur, proche du noir, qui a inspiré son nom. Le premier nez est marqué par une expression mentholée, légèrement eucalyptus. Des notes de petites baies noires, cassis, mûres viennent compléter cette palette olfactive. En bouche, c'est l'explosion et l'opulence. La richesse et la puissance de ce vin sont canalisées avec élégance et fraîcheur par le bois. On retrouve toute la puissance et le fruité noir onctueux d'un Caladoc élevé sans concession.

Cette cuvée a répondu à toutes les promesses qu'on avait décelées à la vigne. Elle a même dépassé nos attentes en offrant une adéquation parfaite entre notre terroir, un cépage et un élevage bois adapté.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	100% Caladoc
Format	75cl
Nb bouteilles	2498 cols
Degré	15%

LA MONTAGNE DE VENTABREN LIEU-DIT DE LA CLAVELLE



 CALADOC

LE TERROIR

La parcelle de Caladoc à l'origine de cette cuvée est très atypique. Elle se trouve sur le terroir le plus prisé de Cairanne, la Montagne de Ventabren, sur le lieu-dit de La Clavelle, alors même que ce cépage n'est pas reconnu par le cahier des charges du Cru Cairanne.

La Montagne de Ventabren abrite le point le plus élevé du village, à 320 mètres d'altitude. Située au nord, il faut traverser le village en direction de Saint-Roman-de-Malegarde pour y accéder. La petite route sinueuse s'enfonce dans les hauteurs de la colline et distribue çà et là de superbes parcelles de vignes.

La renommée de la Montagne de Ventabren s'explique par sa position en altitude et son orientation tout d'abord, qui lui permettent de bénéficier d'un ensoleillement idéal pour assurer la pleine maturité des baies. Ensuite, la typicité de sa composition géologique en fait un terroir particulièrement propice aux vieilles vignes. L'érosion a taillé dans la masse des cailloutis calcaires du Miocène à rares silex, alternant avec des marnes lacustres. Ce terroir profond et équilibré va compenser l'ardeur du soleil provençal en fournissant une fraîcheur inattendue. La combinaison de cette situation d'altitude avec ce terroir marneux à gros nodules calcaires procure des arômes complexes, puissants, élégants et frais.

N° parcelles & superficie	La Clavelle n°7 = 0.48 ha
Âge des vignes	50-60 ans
Altitude parcelles	320 m
Rendement	25 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum.

Date des vendanges	28-29 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	25°C

À l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un conquet vibrant. À ce stade, il n'y a quasiment pas de jus car le raisin est encore en grappes entières. Erafclés et foulés, les raisins sont triés mécaniquement avant de rejoindre par gravité une petite cuve de fermentation inox. Très vite, la régulation thermique va permettre de ralentir le début de la fermentation alcoolique pour privilégier l'extraction douce.

La surprise de cette cuvée s'est produite au début de fermentation alcoolique, où la couleur est sortie de ces raisins et a donné une richesse aromatique et une intensité colorante hors-norme.

L'immersion douce et régulière s'est faite manuellement chaque jour pendant la fermentation alcoolique pour favoriser très tôt la stabilisation de la couleur et le soyeux des tanins. Les macérations sur marc peuvent durer jusqu'à 3 semaines.





DOMAINE
galuval

NOIR VENTABREN

VIN DE FRANCE ROUGE

♦ 2019 ♦



ELEVAGE

Ce Caladoc était tellement riche et structuré que la question de l'élevage était délicate. Nous avons opté pour deux types d'élevage : une partie en futs de 300L neufs issus de trois tonneliers différents, et une partie en foudre de 10HL et de 15HL. Le passage en bois était vraiment dans l'idée de dompter la puissance et la fougue de ce cépage. La sélection au niveau de l'assemblage après élevage a été particulièrement drastique aboutissant ainsi à un volume exclusif et strictement limité à 2498 cols.

SUBLIMER LA CUVÉE

Noir Ventabren 2019 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 10 années.

Nous recommandons de le servir à 14°C sans carafage.

Noir Ventabren mérite son propre moment de dégustation tant il est généreux et dense. Trouver un plat qui égale son caractère est un exercice très difficile. Vous pouvez essayer de le déguster avec un Chocolat noir intense et voluptueux, à 70% de cacao minimum.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,1 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,77 g/L d'H ₂ SO ₄
PH	3,55
IPT (DO 280)	75

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 208
Gencode Carton	3 193 663 003 215
Bouteilles par cartons	3