



COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE
GRAND MAITRE ROUGE

2014



2017



2018



2020



2022



TERROIR

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises.

Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés.

Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les 1000 meilleures souches de la Commanderie en Syrah, Carignan et Mourvèdre sont isolées et ramassées à la main. La vinification se fait dans des cuves ovoïdes avec rafles entières. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont entonnés dans des barriques de chêne français de 225l et terminent leurs fermentations alcoolique et malolactique sous bois.

Les 3 barriques sont ensuite assemblées après 14 mois d'élevage.

Seuls les meilleurs millésimes sont embouteillés (2014, 2017 et 2018)

Cépages : Mourvèdre – Syrah – Carignan

DEGUSTATION

Belle couleur pourpre aux reflets violacés, le nez est intense, fruité et épicé avec des notes de truffe. La bouche explosive, donne lieu à une symphonie de notes de fruits noirs (olive, mûre), de poivre et d'eucalyptus se fondant à des tanins soyeux. Ce vin est tout en finesse laissant s'exprimer les arômes de garrigue, lieu de sa naissance.

ACCORD METS&VINS

A déguster avec des viandes rouges grillées, des rognons de veau aux morilles ainsi que des chapons farcies au foie gras.

Service : entre 16°C et 18°C en ouvrant la bouteille une heure avant de la boire, carafage indispensable.

«hints of menthol and rosemary frame ripe black cherries on the nose, while the ripe, medium to full-bodied palate is almost creamy in texture, finishing plush and long. Already approachable, this equal-parts blend of Carignan, Mourvèdre and Syrah should drink well for up to decade.»

«Des notes de menthol et de romarin encadrent des cerises noires mûres au nez, tandis que la bouche mûre, mi-corsée à corsée, a une texture presque crémeuse et une finale longue et opulente. Déjà accessible, cet assemblage à parts égales de Carignan, Mourvèdre et Syrah devrait bien se boire jusqu'à une dizaine d'années.»



Comte Jehan de Woillemont
Commanderie de Saint Pierre la Garrigue
route de Saint Pierre la mer 11560 Saint Pierre la mer

+33(0)468 45 23 64 / contact@woillemont.com / www.woillemont.com

