

HÉRAULT

La Ruche 2016

Dégusté par Anne Schaedler



MEMO VIN
Le Ruche, rouge 2016
Pic Saint-Loup
Cépages : 80% syrah,
20% grenache
Prix moyen : 19,50 €

LE DOMAINE
Les Grandes Costes à
Vasqueires (Hérault)
Jean-Christophe Granier
www.grandes-costes.com



garde
À soixante maîtrisant et à au moins
10 ans devient tel.

Envoûtante cuvée parcellaire

La première excursion de Jean-Christophe Granier, alors qu'il vient de naître, est dans les vignes à Vasqueires, dans l'Hérault, aujourd'hui sur l'aire d'appellation du Pic Saint-Loup. "Les bébés sont des éponges," affirme le vigneron. Alors, forcément, après avoir roulé sa bosse à Paris dans le monde de la communication, Jean-Christophe revient sur ses terres natales. En 2009, il achète, plante des vignes et reconstruit tout. À présent, son domaine "Les Grandes Costes" compte 18 hectares situés entre Corconne dans le Gard et Vasqueires. Le vigneron a toujours voulu faire de très grands vins. "La Ruche" en est la preuve vivante. Cette cuvée est un grand Pic Saint-Loup.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

De bonnes côtelettes d'agneau ou un pigeonneau rôti au genévrier.

OÙ LE BOIRE ?

Autour d'un repas avec des amis qui aiment le vin et la bonne cuisine.

COMMENT L'APPRÉCIER ?

Le servir à 14 °C et le laisser évoluer tranquillement dans le verre en prenant le temps de le déguster.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

La Ruche est une des rares cuvées parcellaires que l'on trouve en Pic-Saint-Loup. Issue d'une parcelle de 3 hectares de syrah plantée en 1992 et 60 ans de grenache planté en 1949, ce vin représente pour le vigneron "l'expression originale de ce terroir". Avec des fruits noirs profonds, un soyeux élégant et une longueur superbe. Envoutant.