



Maison Parcé Frère

Domaine de la Préceptorie

COPAIN COMME COCHON

Appellation Maury Sec Protégée

Lorsque nous étions enfants, au mois d'octobre, alors que les vendanges de Banyuls allaient bon train, des raisins surmûris issus d'une parcelle qui avait appartenu à mon arrière-grand-père étaient amenés en comporte à la maison, foulés au pied par les vendangeurs et placés dans des demi-muids où ils restaient jusqu'à la veille de Noël, date à laquelle ils étaient enfin pressés. D'un degré équivalant au Banyuls, ces vins qui titraient à 15 ou 16 degrés, étaient consommés que lorsqu'ils avaient ce goût particulier de rancio que peu de consommateurs apprécient aujourd'hui.

Nous avons voulu à la Préceptorie poursuivre cette "tradition" en élaborant un vin dans cet esprit.



Les Vignes

Plantées sur des terroirs secs de schistes et d'argilos-calcaires, les parcelles se trouvent tout le long de la vallée de l'Agly entre Estagel et Saint Paul de Fenouillet entre 100 et 200 mètres altitude.

Le Vin

Les Grenaches sont issus d'une vendange à belle maturité mais restant fraîche. S'en suit une longue macération avec une extraction douce.

Conseil & Dégustation

La robe est grenat clair.

De généreux arômes de fruits noirs et de champignons frais coupés se développent dans l'éclat de sa jeunesse.

La bouche est d'un équilibre superbe avec une tension minérale rafraîchissante. On retrouve des fruits confits tels que la griotte sur une expression de terroir remarquable.

La finale est douce et avec une grande persistance aromatique.

C'est un vin de plaisir qui accompagnera des charcuteries catalanes, un boeuf bourguignon ou un gigot d'agneau et du cochon biensûr !