

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

Vinum Præceptoris

Rouge

Vin de France



Le Vignoble

Ce vin singulier est issu de parcelles plantées sur des sols mêlant schistes et argilo-calcaires, situées dans la vallée de l'Agly entre Estagel et Saint-Paul-de-Fenouillet, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Les Grenaches gris, blancs et les Macabeus proviennent de vieilles vignes travaillées avec soin.

Le Vin

Vinum Præceptoris est élaboré à partir des dernières presses des raisins blancs, vendangés manuellement. Aucun intrant ni intervention n'est réalisé après le pressurage : la fermentation démarre spontanément, à température ambiante. Le vin est ensuite élevé en extérieur, en barriques non ouillées, pour un vieillissement oxydatif à la manière des grands rancios secs. Ce mode d'élaboration traditionnel révèle toute la complexité de ces terroirs et cépages.

La Dégustation

Sa robe ambrée aux reflets orangés précède un nez intense et complexe, mêlant torréfaction, épices douces (curry, réglisse), vanille, noix et zestes confits. En bouche, la matière est ample, savoureuse, structurée par une belle acidité qui soutient sa richesse. La finale, très persistante, laisse s'exprimer des notes d'orange confite, d'abricot sec, de noisette grillée et d'amande verte. Ce vin rare et profond sublimera un vieux Comté, une Mimolette extra-vieille, un Parmesan ou des anchois de Collioure. Il se savoure également seul, en fin de repas, à 14–16 °C, pour la beauté du geste.