CHEMIN DE MOSCOU

PAYS D'OC 2023

« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou ! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé "l'arbre de Moscou". Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

"Chemin de Moscou" is named after the "Nom Cadastral" (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called "Chemin de Moscou", the "Road to Moscow". The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the "L'arbre de Moscou" the "Moscow Tree". This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.

Commentaires / *Comments:*

Millésime 2022 :
*93/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Yohan Castaing)
*92/100 James Suckling
Millésime 2021 :
*17/20 Jancis Robinson
Millésime 2020 :
*17/20 Jancis Robinson
Millésime 2019 :
*17.5/20 Jancis Robinson
Millésime 2018 :
*17/20 Jancis Robinson
Millésime 2017 :
*93/100 Decanter
*91/100 Wine Spectator
*17.5/20 Jancis Robinson
Gold Medal & 'Best Organic Red Wine France' MUNDUS VINI BIOFACH 2020 -
The Grand International Organic Wine Award
Millésime 2016 :
*90/100 Wine Spectator
Gold Medal Summer Tasting 2019 MUNDUS VINI -The Grand International Wine Award
Millésime 2015 :
*91/100 Wine Spectator
Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2018
Médaille d'or / Gold medal Challenge Millésime Bio 2018
Millésime 2014 :
17/20 Jancis Robinson
Gold Medal & 'Best of Show Pays d'Oc' Summer Tasting 2017 MUNDUS VINI -
The Grand International Wine Award
Millésime 2013 :
Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2016
*16,5/20 Jancis Robinson
*17/20 par le critique Belge Frank Der Auwera, KLARE WIJN - 10.07.2015
*89/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Jeb Dunnuck)
Millésime 2012 :
*91/100 Robert Parker, The Wine Advocate (Jeb Dunnuck)
*17/20 Guide des Vins 2016 Bettane & Desseauve
Millésime 2011 :
Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2014
- *16/20 Coup de © Guide des Vins 2015 Bettane & Desseauve
- Top 10 best Languedoc wines . 2016 Wine Style Award - Vivino.com

Millésime 2009 :
- *16/20 Guide des Vins 2013 et 2012 Bettane & Desseauve

Vin Biologique certifié par FR-BIO 10 / *Organic wine certified by FR-BIO 10*

Notes de dégustation / *Tasting Notes*

La robe grenat profonde, aux reflets violines teintés de nuances bleutées, annonce un millésime intense et élégant. Le nez, particulièrement expressif, mêle cerise noire, mûre, réglisse et poivre noir dans une trame fraîche et gourmande. À l'aération, de délicates notes de lilas et une pointe subtile d'eucalyptus apportent beaucoup de complexité et de raffinement. En bouche, l'attaque vive et fraîche ouvre la voie à une matière ample où les épices douces et les fruits noirs s'expriment avec intensité. La belle acidité structure l'ensemble et laisse présager un très joli potentiel de garde. La finale, généreuse et persistante, est délicatement soulignée par des notes fumées issues d'un élevage en fûts parfaitement maîtrisé.
The deep garnet color, with violet hues tinged with bluish undertones, heralds an intense and elegant vintage. The nose, particularly expressive, blends black cherry, blackberry, licorice, and black pepper into a fresh and luscious bouquet. Upon aeration, delicate notes of lilac and a subtle hint of eucalyptus add great complexity and refinement. On the palate, the lively and fresh attack gives way to a full-bodied texture where sweet spices and black fruits express themselves with intensity. The beautiful acidity structures the wine and suggests excellent aging potential. The generous and persistent finish is delicately underscored by smoky notes resulting from perfectly controlled barrel aging.

Millésime / *Vintage* 2023 **Appellation** Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / *Variety* 73% Syrah, 20% Grenache, 7% Cinsault

Vignobles / *Vineyard*

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & Brugairolles (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*) (Gneiss/*Gneiss*) (Schiste/*Schist*) (Arènes granitiques/*Granitic sand*) (Grès Calcaire/*Calcareous sandstone*)
Grenache : Tautavel & La Livinière (Schiste/*Schist*) (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*)
Cinsault : La Livinière (Plateaux calcaire/*Limestone plateaus*)

Procédé de Vinification / *Vinification Process*

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage – Éraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.
Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – One third of Syrah whole bunch fermentation, two thirds de-stemmed without crushing – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Elevage / *Ageing*

21 mois en fût : 1/3 de Syrah en fûts neufs Bourguignon pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en demi-muids et foudres pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes contenants.
21 months in French oak : 1/3 of the Syrah in 'Burgundy' new oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 500 litre 'demi-muids' and 2000 litre 'foudres' for 9 months. Blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.

Analyse / *Analysis*

Date de vendanges / *Harvest Date :*
Du 21 août au 21 septembre 2023
21st August to 21st September 2023

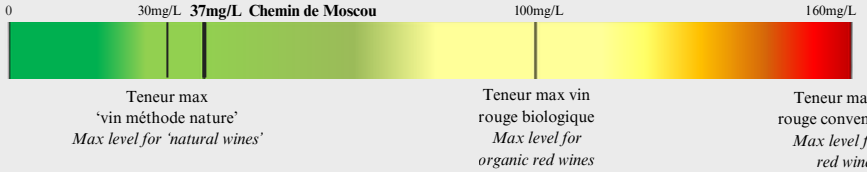
Mise en bouteille / *Bottling Date :*
22 Janvier 2026 / 22 *January 2026*

Alcool / *Alcohol :* 14%

Total Acidity in Tartaric Acid : *3.72*g/L

Sucres résiduels / *Residual Sugar :* <0.4g/L

pH : 3.72

Acidité totale en H2S04 : 2.82g/L

Teneur en SO2 total / *Level of sulphur :*