



MARIUS ROUGE

GRENACHE SYRAH PAYS D'OC

CEPAGES

Le Grenache et la Syrah sont deux cépages rhodaniens. Le Grenache est un très vieux cépage introduit en France depuis le Moyen-Âge. Il produit des vins dont la sucrosité et la finesse sont de plus en plus recherchées. La Syrah, vraisemblablement originaire des Côtes-du-Rhône septentrionales ou du Dauphiné, est implantée sur les rivages de la Méditerranée depuis une trentaine d'années. Elle résulte d'un croisement entre la Mondeuse et le Dureza. Les surfaces sont en constante évolution et la France est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs de Syrah avec plus de 67 000 ha.

TERROIR & VINIFICATION

Afin d'élaborer une cuvée équilibrée et complexe, les vignobles que nous avons sélectionnés sont cultivés sur des coteaux argilo-calcaires. Ainsi, non seulement la vigne profite des conditions favorables d'ensoleillement des coteaux, mais aussi des réserves en eau du calcaire pour arriver à la maturité que l'on souhaite. De plus, ces vignes sont menées en cordon de Royat. Ce type de taille permet d'obtenir des raisins équilibrés, avec une maturité régulière. Les porte-greffes sont adaptés aux sols.

Dès le début de la conception de cette cuvée, nous avons voulu de la générosité, de la complexité et de l'élégance. Notre choix s'est naturellement porté, d'une part, sur le Grenache dont les grappes sont moyennes et dont la maturation est régulière. Cela permet d'obtenir des vins à la fois gourmands, d'une belle couleur rubis, équilibrés et suaves. Nous avons choisi d'autre part la Syrah dont la puissance équilibre la sucrosité naturelle du Grenache. La récolte commence par le Grenache, car ce cépage a un fort potentiel de maturation conduisant vite vers des arômes de surmaturation qui sont recherchés dans les grands vins du Roussillon, mais que nous ne cherchons pas pour Marius. Ensuite, la Syrah est récoltée à maturité phénolique parfaite. De fréquentes visites dans les parcelles nous permettent de suivre ces maturités. Les raisins macèrent une dizaine de jours à température régulée et fraîche pour laisser les tanins et les arômes de fruits frais envahir les jus puis le vin, sans compromettre l'équilibre que nous cherchons. Les remontages sont conduits avec délicatesse. Quand nous sommes satisfaits de ces deux équilibres, nous pressurons les raisins. Dès la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont soutirés et ils reposent sur leurs lies fines afin de renforcer la complexité chère à la Maison M. CHAPOUTIER. Les deux cépages sont vinifiés séparément. C'est notre savoir-faire d'assembleur qui révèle ensuite toute la complexité, l'équilibre et la gourmandise du Marius rouge.

L'ELEVAGE

En cuve inox pendant 5-8 mois.

LA DEGUSTATION

Robe : rouge, pourpre, dense, limpide et reflets violines.
Nez : puissant, complexe, noir, épices, petits fruits rouges, touche végétale délicate.
Bouche : attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.

Retrouvez toutes les suggestions de Marius sur www.mariusbymichelchapoutier.com

GRAPE VARIETIES

Grenache and Syrah are two Rhodian grape varieties. Grenache is a very old variety which was introduced in France during Medieval times. This type of grape produces wines whose sweetness and finesse are the most sought after. Syrah, of which we credit its origins in the Northern Côtes-du-Rhône region or the Dauphiné region, has been established on the shores of the Mediterranean Sea for around thirty years. Syrah variety is a cross between the Mondeuse and Dureza varieties. Cultivated surfaces are increasing constantly in France. At present, France is one of the largest Syrah producers with 67,000 ha.

TERROIR & VINIFICATION

In order to achieve a balanced and complex vintage, the vineyards we have selected are cultivated on clay and calcareous hillsides. This type of location provides a favourable sun exposure on the hillsides as well as sufficient water reserves in the limestone earth that the vineyards can reach its desired maturity. Furthermore, these vineyards are controlled using the Royat Cordon pruning technique, enabling to grow balanced grapes with a regular maturity. The rootstocks are adapted to the soils.

During the conception of this vintage, we wanted to achieve an impression of generosity, complexity and elegance. We naturally selected the Grenache variety, which are average and undergo a regular maceration. This enables to produce wines which are gourmand, pleasant and balanced and which have a nice ruby tinge. We also chose the Syrah whose strength balances the natural sweetness of Grenache grapes. Grenache grapes are harvested first as they have a significant maturation capacity, which rapidly leads to the over maturity of aromas. Such aromas are sought after for well-known Roussillon wines. However, this is not the case for Marius wines. Lastly, the Syrah variety is harvested when phenolic maturity has been achieved. Frequent visits are made to the vineyards so as to monitor these maturities. The crop macerates for ten days at a controlled and fresh temperature so that the tannins and the fresh fruit aromas invade the juices of the wine without compromising the balance we want to achieve. The pumping of the wine from the vat over the must for extraction is practiced as delicately as possible. When we are satisfied with both balances, the grapes are pressed. As soon as the alcoholic fermentation has ended, the wines are racked many times and are left on their fine lees so as to reinforce their complexity which is much appreciated at M. CHAPOUTIER. The two grape varieties are therefore vinified separately. The complexity, the elegance and the gourmet touch of Marius rouge are then revealed by our wine blending know-how.

MATURING

5-8 months in a stainless steel vat.

WINE TASTING CHARACTERISTICS

Colour: red, purple, dense, clear with deep purple glints.
Nose: powerful, complex, dark, spicy, red berries, delicate floral touch.
Palate: powerful, concentrated and structured attack with a tinge of silky tannins. Red fruit aromas.

Marius advises you to serve this wine between 10 and 12°C during an aperitif or a meal among friends.

Please find all Marius' suggestions on www.mariusbymichelchapoutier.com



RECETTES D'ETE

- tartiflette de légumes grillés
- cakes au chèvre et thym
- tartare de tomates multicolores
- carpaccio de bœuf aux olives
- brochettes d'agneau au romarin
- petits gâteaux aux fruits rouges
- velouté de fruits rouges

RECETTES D'HIVER

- toast aux foies de volaille
- petits flans de potiron en verrines
- pavé d'espardon à la moutarde ancienne
- tourte de veau aux champignons
- pavé de bœuf au poivre doux
- gâteau fondant au chocolat noir

SUMMER RECIPES

- thin crust roasted vegetable tart
- goat-cheese and thyme cake
- tri-color tomato tartare
- beef carpaccio with olive vinaigrette
- lamb kebabs on rosemary skewers
- red berry sweet gazpacho

WINTER RECIPES

- chicken liver on toasts
- pumpkin flan verrines recipe
- swordfish steak and old-fashioned mustard
- veal and mushroom pie
- fillet steak and mild pepper sauce
- dark chocolate fondant