

Le N. Rouge 2025

Millésime : 2025, Son millésime...

Chaque année j'ai plaisir à écrire cette note millésime. Celle-ci porte une histoire particulière. Didier Théophile, qui a créé et écrit l'histoire du domaine, nous a quittés début Octobre après une année remplie de rebondissements et de mises à l'épreuve. Un reflet, aussi, de ce que peut parfois nous apporter la météo. L'agriculture, tout comme la vie, n'est pas un long fleuve tranquille mais elle est remplie de belles choses. Ce magnifique millésime 2025 est le plus bel hommage que la vigne, le climat, le terroir et nous tous au domaine pouvions lui offrir.

Après un hiver doux, le printemps est arrivé de bonne heure et la vigne s'est réveillée plus tôt qu'à son habitude nous faisant craindre le gel certaines nuits.

Le printemps, avec ses pluies, a également été clément laissant la vigne s'épanouir sans pression de maladie. Les vendanges ont débuté le 22 Août, les plus précoces que MasLauris ait connues. Cela aura permis à Didier de les vivre avec nous jusqu'au dernier raisin ramassé.

Une vendange saine, belle et équilibrée. Des vinifications tout aussi positives et des vins qui en ressortent marqués par la fraîcheur et la concentration aromatique.

2025 sera ton dernier millésime. Nous trinquerons pour toi. Tchou, mon ami !

AOP Luberon - Vin Biologique

L'ÉLABORATION

Cépages : Cinsault (60%), Grenache Noir (35%), Serine (5%).

Sol : Sablo-limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. En été, le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches qui atténuent la chaleur des journées. Le mistral, qui souffle toute l'année, joue un rôle primordial sur l'état sanitaire de nos raisins. Ces différents facteurs permettent aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

Vignes : Vignes certifiées agriculture biologique, vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin à la lampe frontale de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité.

Vinification : Réception de la vendange gravitaire. Fermentation alcoolique uniquement par les levures indigènes en cuve béton brut. Fermentation semi-carbonique avec un petit pourcentage de raisins en grappe entière et le reste entièrement égrappé, non foulé. Courte macération d'une dizaine de jours. Vinification certifiée sans intrant.

Elevage : 100% en cuve béton. Mise en bouteille en sortie d'hiver 2025 en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique. Vin non filtré, non collé, sans intrant. Seulement un léger sulfitage à la mise en bouteille.

LA DÉGUSTATION

Degré alcoolique : 13% vol.

Dégustation : Cette cuvée gourmande peut être bue légèrement fraîche. Elle ravira vos papilles avec ses notes de fruits rouges et ses tanins souples et légers.

