



LIONEL GOSSEAUME
Vigneron

Les marcottes AOC TOURAINE ROUGE, GAMAY 2013

Les Marcottes est une ode au cépage gamay. Le gamay est un cépage capricieux qui nécessite la plus grande attention au risque de le voir nous jouer des tours ! Mais il est aussi merveilleux et généreux pour peu qu'on ne lui laisse pas faire ce qu'il veut ! Les vieilles vignes de gamay du domaine sont enherbées afin de contenir leur fougue naturelle et elles sont taillées sévèrement. Les raisins sont récoltés bien mûrs, à la main et font l'objet d'un tri attentif. Ils sont acheminés à la cave en petite caisse de 10 kilos afin d'éviter tout écrasement des baies. Ces grappes préservées sont encuvées et elles bénéficieront d'une macération carbonique de deux semaines. Le résultat est un vin très fruité, concentré, dense qui nécessite un vieillissement en cuve de plusieurs mois avant de se donner totalement.

Fiche technique :

Appellation : AOC Touraine
Couleur : vin rouge
Cépage : gamay
Titre alcoométrique : 12,5%
Sols : sable de Sologne
Age des vignes : 35 ans
Densité de plantation : 5900 pieds / ha
Rendement : 25 hl / ha.
Fermentation : macération carbonique de 10 jours
Elevages : 6 mois en cuve
Nombre de bouteilles produites : 8400



Conseil de service :

Température : de 14 à 17°C selon les occasions
A consommer de mai 2014 à 2016

Commentaire de dégustation d'Henri Chapon, Meilleur Sommelier d'Angleterre, 3ème Meilleur Sommelier d'Europe.

Henri Chapon : « Si le Gamay de Touraine a souvent été assimilé à un vin simple et frêle, il est cependant possible de produire des vins riches et épicés, dès lors que les fruits sont ramassés mûrs, sains et que les vinifications sont faites avec douceur en donnant au vin de le temps de "se faire" et de s'exprimer. Comme souvent avec le cépage Gamay, la robe affiche dès le premier regard de séduisants reflets fuchsia. On notera également immédiatement l'élégance du nez qui, si il reste léger, nous laisse apprécier ses notes légèrement épicées, poivrées et réglissées sur fond de compotée de fruits rouges. La bouche est elle aussi toute en dentelle et nous dévoile ces arômes de fruits rouges frais, si typiques au cépage en question. Vous l'aurez compris, nous sommes ici sur un exemple de Gamay, structuré et souple, qui a su garder tout son caractère de vin gouleyant à souhait. A consommer légèrement rafraîchis, mais pas frappé, sur viandes froides ou des grillades au barbecue. Ne pas hésiter à laisser s'aérer un peu afin de laisser s'exprimer tous ses arômes de fruits rouges. »

6 chemin des étangs
41700 CHOUSSEY
tél : + 33.(0)2.54.71.55.02
portable : + 33.(0)6.72.50.16.47
Info@lionelgosseaume.fr
www.lionelgosseaume.fr