



Chipie

2009



Un rien espiègle, Chipie était née en 2004 pour surprendre les palais assoupiés qui n'avaient à la bouche que les qualificatifs de « masculin » et « féminin » pour décrire les vins. Vive l'équilibre !

Un pied de nez également à tous ceux qui méprisaient encore le potentiel Languedocien avec les cépages traditionnels, dont le Carignan et l'Alicante.

L'assemblage de Chipie a évolué au cours de ses premiers millésimes, mais globalement composé de vieilles vignes de Carignan majoritaire et de Grenache minoritaire, plus une pointe d'Alicante (une pièce) vinifié « spécial chipie » pour faire jouer davantage de levures et exhauster le nez.

L'assemblage 2009 aurait pu être un 100% carignan tant il était expressif. Une très belle colonne vertébrale pour la droiture et la longueur en bouche, mais aussi cette mâche de fruits noirs mûrs comme si on en croquait. Ses aficionados vont également retrouver la finale épicée qui la caractérise.

On l'aime sur l'agneau sous toutes ses formes, méchoui en particulier, sur les olives vertes, sur la cuisine méditerranéenne telle que tajines, pastillas de pigeon, couscous épicé et légumes grillés.

Production 4 ha à 15-20 hl/ha soit entre 8000 et 10600 bouteilles par millésime. 8000 bouteilles sur ce 2009.

Cépages Carignan de 72ans (85%), Grenache + pointe Alicante (15%)

Sols Argilo-calcaires ocre et graves de galets roulés. Enherbement naturel, avec ajout de trèfle pour la parcelle de Grenache. AB depuis plantation. 500P pour le bon maintien de l'activité microbienne.

Vigne Taille en cordon palissé. Ebourgeonnage. Ni vendanges en vert, ni effeuillage. Rognage le plus tardif possible.

Vinification Cagettes réfrigérées à 6°C 24 à 48h pour la préparation des peaux, égrappage et tri, fermentation par levures indigènes, fermentation alcoolique longue avec pigeage manuel journalier. Sur marc 25 jours. Malolactique au printemps.

Elevage Sur lies fines en cuverie béton et quelques barriques 3-4 vins (bonne inertie thermique et respiration sans notes boisées).

Mise en bouteille A la propriété et par nos soins uniquement. Sulfitage ultra léger (2mg/L) pour assurer une garde sans oxydation. Ni collage ni filtration (soutirage par le haut en fin d'élevage). Repos en tiré-bouché 3 mois minimum.

Propriétés	Emballage	Poids
Vin rouge tranquille	Bouteille bdx 33 cm haut	Bouteille 1,33 Kg
AOP Coteaux Languedoc	Bouchon Diam 5 (garde)	Carton 16,1 Kg
13,5 % vol	Carton de 12 couchées	Palette 805 Kg