

# LES HALOS DE JUPITER

par Philippe Cambie

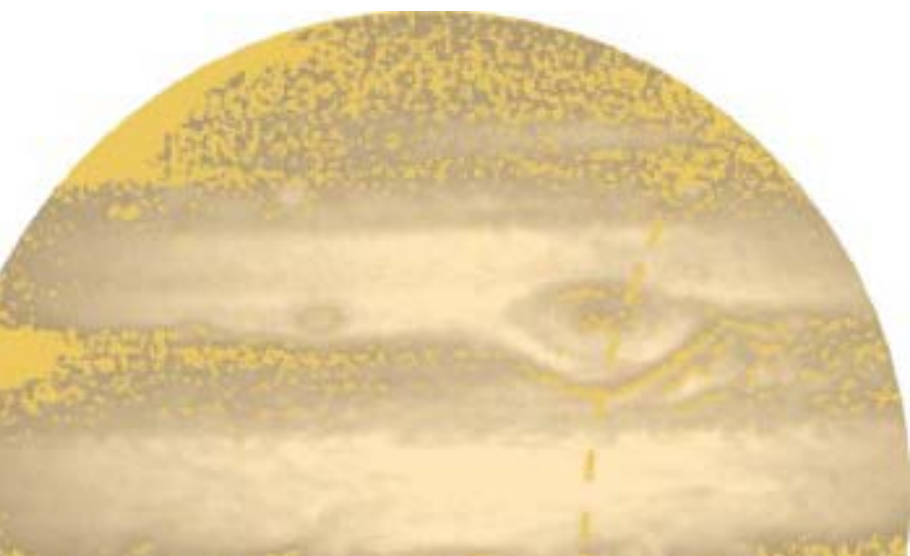
Jupiter (ou Zeus en grec), disent les poètes, est le père, le dieu des dieux et des hommes; il règne sur l'Olympe, et, d'un signe de tête, ébranle l'Univers

Il symbolise le règne de l'esprit, il organise le monde extérieur. C'est le dieu des lois physiques, morales et sociales. Selon Mircea Eliade, il est l'archétype du chef de la famille patriarcale.

Jupiter est aussi la plus grande planète de notre système solaire et le halo est le plus proche des trois anneaux qui l'entourent.

Pour moi, le Grenache est le cépage-roi et le leader naturel de toutes les variétés du Rhône.

Le halo symbolise les appellations qui expriment au mieux sa personnalité.



# Châteauneuf du Pape 2010 Adrastée



*Cette cuvée est l'une des plus belles expressions de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Quintessence de ce vignoble, le grenache est son roi et « La Crau » son îlot précieux. Adrastée est rare, satellite unique et singulier des Halos de Jupiter.*

## Vignoble :

Très vieux Grenaches (plus de 100 ans) situés dans "La Crau"

## Vendanges:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

## Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C

Elevage d'un an en vieilles pièces bourguignonnes (barriques de 228 L) de chêne français.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

## Garde:

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 1.500 bouteilles

## Châteauneuf du Pape 2010



*Cette cuvée est un véritable hommage à ma passion pour le Grenache, le cépage le plus emblématique de Châteauneuf.*

*Tout en élégance et harmonie, ce vin allie dans un équilibre parfait puissance et finesse.*

### Vignoble :

Très vieux Grenaches (plus de 100 ans) situés entre Orange et Courthézon

### Vendanges:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C

Elevage d'un an en vieilles pièces bourguignonnes (barris de 228 L) de chêne français.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

### Garde:

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 3.800 bouteilles

# Châteauneuf du Pape Blanc 2011



*J'adore les vins blancs. Par contre, à l'inverse du rouge, on fait ici la part belle à la Roussanne, cépage qui a toujours marqué la plupart des grands blancs de la vallée du Rhône.*

*Le Grenache Blanc quant à lui garde une place importante pour ses arômes complexes et son volume en bouche. Leur rencontre donne naissance à un grand blanc de garde !*

## Vignoble :

Sur des versants de sols calcaires, terres blanches et calcaires urgoniens.

## Vendanges:

Les parcelles sont ramassées au petit matin pour bénéficier des températures fraîches et limiter les phénomènes d'oxydation.

## Vinification:

La grappe de raisin arrive intègre au chai, moins d'une demi-heure après qu'elle ait été cueillie et mise en caissettes.

Après un pressurage pneumatique en grappes entières, le moût est débourbé après une nuit à 14°C.

La fermentation en cuve dure 8 à 10 jours avec des températures maîtrisées entre 18 et 22°C.

Les vins sont ensuite élevés sur lies avec un batonnage tous les 15 jours jusqu'au mois de mars.

## Garde:

Même s'il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 10 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 2.500 bouteilles

## Gigondas 2010



*Ce vin est le parfait exemple de la complémentarité du Mourvèdre et du Grenache pour obtenir une typicité toute Rhodanienne.*

### Vignoble:

Deux parcelles séparées: " Quatre Danuga" et "Les Maurelles". Anciens plantiers de Grenache & Mourvèdre sur des dépôts sablonneux du quaternaire.

### Vendanges:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C

Grenache (80%) et Mourvèdre (20%) sont assemblés après la fermentation malolactique puis élevés en demi-muid pendant une année.

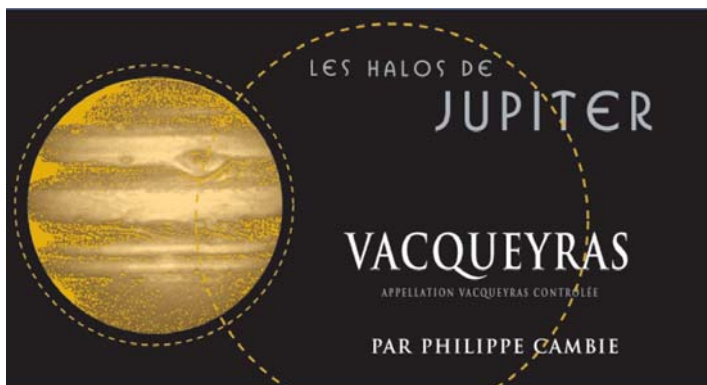
Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

### Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6.000 bouteilles

## Vacqueyras 2010



*Sols pauvres, rendements minuscules et grande concentration caractérisent cette quintessence du vin méditerranéen.*

### Vignoble:

En provenance exclusive du "Plateau des Garrigues", où le sol est une combinaison de galets roulés et d'argile rouge, cet assemblage est constitué de très vieux Grenache (83%) et Syrah de 35 ans d'âge (17%).

### Vendange:

Ramassages successifs pour vendanger chaque grappe à sa maturité idéale. Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Mourvèdre sont assemblés après la fermentation malolactique puis élevés en demi-muid pendant une année.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré.

### Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6.000 bouteilles

## Côtes du Rhône Villages - Rasteau 2010



*L'altitude et la situation de ce vignoble situé sur les pentes sud des terrasses de Rasteau, lui confère une typicité particulière. Ce vin est marqué par sa complexité aromatique et sa finesse.*

### **Vignoble:**

Les raisins proviennent de vignobles situés entre les villages de Rasteau et Roaix, pour la plupart d'une altitude supérieure à 300 m

Le profond enracinement dans ces sols argilo-calcaires assure la balance hydrique de ces vignes.

### **Vendange:**

Les vendanges se font à maturité avancée.

Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### **Vinification:**

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Mourvèdre sont assemblés après la fermentation malolactique puis élevés en cuve ciment pendant une année.

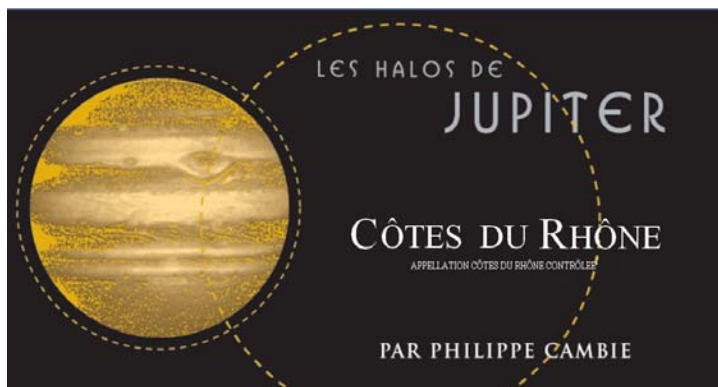
Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

### **Garde:**

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6.000 bouteilles

## Côtes du Rhône 2010



*L'altitude de ce vignoble donne à ce Côtes du Rhône coloré et concentré un niveau de finesse et d'équilibre incomparable.*

### Vignoble:

En provenance d'un vignoble en altitude, au nord des Dentelles de Montmirail (Roaix), ce vin est un assemblage de très vieux Grenache (85%), Syrah (10%) et Mourvèdre (5%).

### Vendange:

Les vendanges se font à maturité avancée.

Ce tri initial à la parcelle est suivi par un second à la cave pour ne garder que les plus beaux raisins.

### Vinification:

Les raisins sont éraflés mais pas foulés.

L'extraction très douce, juste par pigeage manuel et fermentation d'environ 5 semaines à une température régulée à 28°C.

Grenache et Mourvèdre sont assemblés après la fermentation malolactique puis élevés en cuve ciment pendant une année tandis que les Syrah sont élevés en barriques.

Afin de préserver sa personnalité et son intensité, ce vin n'a pas été filtré ni collé.

### Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 20 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 24.000 bouteilles



## Costières de Nîmes 2010



*Situé à l'extrême sud de la Vallée du Rhône, ce vignoble planté sur un terroir classique du Rhône (galets roulés et argile rouge) donne des vins surprenants de profondeur et de fraîcheur.*

### Vignoble:

Syrah (60%) et Grenache (40%) plantés sur des lits de grès du quaternaire. Les brises maritimes pendant l'été tempèrent les chaleurs et apportent de la fraîcheur aux fruits.

### Vendange:

Vendanges manuelles avec un double tri (avant et après l'égrappage) pour ne garder que les plus beaux raisins.

### Vinification:

Les cuves en inox sont remplies de raisins non foulés par gravité. Extraction douce par pigeage manuel et fermentation à température dirigée de 26° C pendant 5 semaines environ. Elevage de chaque cépage séparément pendant 6 mois. Assemblage en fin d'élevage puis embouteillage sans collage et avec une très légère filtration.

### Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 5 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 25.000 bouteilles

## Costières de Nîmes Blanc 2011



*Situé à l'extrême sud de la Vallée du Rhône, ce vignoble planté sur un terroir classique du Rhône (galets roulés et argile rouge) donne des vins surprenants de profondeur et de fraîcheur.*

### Vignoble:

Produit sur des sols de « Grès », galets roulés et argile rouge et issu d'un assemblage de Grenache Blanc et Roussanne, avec une pointe de Viognier.

### Vendange:

Récolte précoce optimisant la maturité aromatique et l'équilibre sucre/acide. Vendanges manuelles en caisses, avec réfrigération des raisins en chambre froide pendant 24H et tri avant pressurage.

### Vinification:

Macération pelliculaire à froid pour maximiser l'extraction aromatique de Roussanne.

Pressurage direct pour le Grenache pour préserver l'acidité.

Fermentation régulée à 18°C pour préserver le fruit, une partie en barriques pour la Roussanne et en cuve uniquement pour le Grenache.

Elevage sur lies jusqu'à Noël pour les deux cépages.

Assemblage et embouteillage en Avril.

### Garde:

Même si il peut être apprécié jeune, ce vin va développer son caractère bien plus tard. Il gardera sa fraîcheur encore au moins 5 années après sa mise en bouteille.

**Production:** 6.500 bouteilles