

LIBERTY 2023

Un vin de liberté souffle sur la Barroche

Liberty est un vin d'auteurs, fruit du cheminement mature de deux vigneron amis qui ont osé retourner à l'essentiel : s'émanciper dans le vignoble, explorer un terroir d'exception hors des sentiers battus et métamorphoser leurs émotions en une expérience unique.

Car la liberté n'est pas seulement de faire ce que l'on veut mais de révéler ce que l'on est.

ASSEMBLAGE

52% Grenache

17% Cinsault

14% Mourvedre

12% Syrah

5% Carignan

Liberty de la Barroche est né dans la partie la plus méridionale du Rhône, à Caumont sur Durance, un vrai petit coin de paradis à 125 m d'altitude baigné par les affluents du Rhône et balayé par le Mistral. Les cépages s'enracinent sur des terrasses villafranchiennes de sable, d'argile rouge et bleu, recouvert d'un tapis de galets roulés à 125 m d'altitude et s'épanouissent sur un terroir vallonné et ensoleillé, géologiquement identique au plateau de la Crau de Châteauneuf du Pape.

Les vignes anciennes de Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan et vieux Grenache cultivés "en gobelets" complantés (une démarche aujourd'hui quasi artistique) - ont en moyenne 65 ans.

VITICULTURE

La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement. La récolte se fait manuellement avec une minutieuse sélection des grappes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cave construite sur gravité au coeur de la maison familiale en 1930.
Vinification en cuves béton enterrées. Éraflage des rafles non mûres.
Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.
Elevage en vieux foudres et demi-muids pendant 20 mois.

DEGUSTATION

« Ce vin délicat déroule des saveurs fruités de fraise juteuse et de cerise rouge, soutenues par des notes subtiles d'épices. Il exprime une belle fraîcheur sur une finale persistante. »

Nicolas Greinacher – Vinous – August 2024

SERVICE

Pour une dégustation optimale, nous recommandons de décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et de les servir entre 16° et 18° C.

