

Domaine le Couroulu



EARL LE COUROULU

Guy RICARD

Propriétaire-Vigneron-Récoltant

Place de la Pousterle
84190 VACQUEYRAS
FRANCE

Tél. : 04 90 65 84 83 H.B.

Fax : 04 90 65 81 25

Mail : couroulu@laposte.net



Vignoble

Travail total ou enherbement partiel contrôlé. Pas de dés herbant chimique.

Pratique proche du Bio mais pas de certification car trop de contraintes bureaucratiques.

Situation :

- Grand plateau de galets roulés en surface avec argile rouge (ou bleue) sous 2 à 5 mètres, ce qui permet une très grande résistance à la sécheresse.
- Coteaux de sable, exposition Ouest (meilleure maturité), essentiellement en Syrah et Mourvèdre

8 parcelles, pour un total de 10 Ha 30

- 70% sur le plateau avec les Grenaches (Environ 7Ha)
- 30% sur les coteaux avec les Syrah/Mourvèdre (2Ha20/1Ha10)

Vendanges : Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle.

Les Syrah sont vendangés début Septembre, suivis par les Grenache, en finissant les vendanges par les Mourvèdre (maturité tardive)

Vinification

- Transport de la vendange entière en benne inox
- Égrappage total et lente réfrigération à 18°C
- Vinification à 18-20°C les 2-3 premiers jours avec remontages, ensuite à 20-25°C jusqu'à 1020 de D°(densité) avec 1 ou 2 délestage, puis montée des T° à 28-30°C. Macération avec remontage doux pendant 8 à 10 jours.
- Jus de goutte et jus de presse non assemblé
- Fermentation Malolactique (très rapide chez moi)
- Soutirage en Octobre et Décembre, assemblage des cépages en Avril
- Vieillessement en cuve béton durant 12 à 18 mois
- Mise en bouteille à la propriété avec une production d'environ 40000 bouteilles