



LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON

## L'EXUBERANT

### AOC Coteaux du Languedoc Grés de Montpellier Rouge 2007

**Domaine :** Le Chemin des Rêves.

**Vigneron :** Benoît Viot

**Adresse :** Villa l'Olivette, 2 rue Prédimau 34790 Grabels

**Tel.:** 04 67 03 44 04 - **Fax :** 04 67 10 09 84 - **Port :** 06 85 73 29 33

**E-mail :** [contact@chemin-des-reves.com](mailto:contact@chemin-des-reves.com) **Site Internet :** [www.chemin-des-reves.com](http://www.chemin-des-reves.com)

**Terroir :** zone des Grés de Montpellier.

**Sols :** argilo-calcaire, éclats calcaires.

**Climat :** la zone est légèrement en altitude (150-200m) et très fraîche. Les parcelles, en pente, sont orientées sud-est.

**Cépages :** grenache (50%), syrah (40%), carignan (10%).

**Age moyen des vignes :** 40 ans.

**Densité :** 4400 pieds /ha.

**Rendement :** 20 Hl/ha.

**Mode de vendange :** manuelle

**Dates de vendanges :** 23 au 30 septembre

**Vinification :** en cuves séparées par cépage et par parcelle. Vinifications traditionnelles avec pigeage, macérations de 4 à 5 semaines.

**Titre alcool :** 13.5 %.

**Volume production :** 70 hl (9.000 bouteilles).

#### Commentaires de dégustation / Accords mets-vin d'Antoine Beth, journaliste œnologue :

Robe sombre.

Premier nez frais, expressif. On y retrouve pèle-mêle du fruit macéré (cerise confite), des épices douces, du chocolat, un peu de réglisse et des fleurs violettes. Le nez s'ouvre même sur des notes d'agrumes type pamplemousse rose très mur.

Attaque fine et fondue, d'une bonne amplitude sans lourdeur. La bouche, très équilibrée associe suffisamment de moelleux, de fraîcheur et de tanins ronds pour tenir, là encore en finesse.

Les arômes restent sur le fruit macéré, agrumes, cerise, des notes poivrées qui persistent avec franchise. La finale est fondue et aromatique.

Jolie cuvée expressive, parfumée et élégante où le grenache ressort bien, d'une amplitude suffisante pour passer à table sur de la cuisine exotique. Porc à l'ananas, ou une cuisine aux agrumes, magret de canard à la pêche ou aux oranges, poulet aux olives vertes et aux oignons. Chercher aussi du côté des cailles et des pigeons ou des ris de veau souvent déglacés à l'orange, au citron ou au Grand Marnier ...

