

CLOS  
DES  
MOURRES



## LE CLOS DES MOURRES

Ingrid & Jean-Philippe Bouchet

730 chemin de Buisson - F 84110 Vaison la Romaine

# La p'tite collection

## POMPETTE 2019



Sélection de parcelles issues de notre terroir à Vaison la Romaine et Roaix, au sol argilo-limoneux et sableux. Ces vignes ont été achetées par l'arrière grand-père vers 1920 avec la ferme dans laquelle nous vivons aujourd'hui. Les raisins sont vendangés à la main .

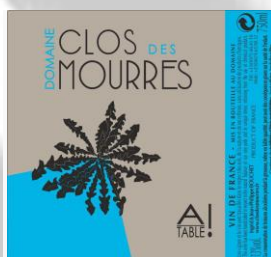
**Pompette** : un léger d'état d'ivresse, à la frontière respectable de cette « modération » tant promue... Les cuvées Pompette sont au vin ce que ce léger état d'ivresse est au bien être : un peu de légèreté, de facilité parce que parfois ça fait du bien !

**En blanc 2019** : Grenache Blanc, Clairette et Bourboulenc (1/3 de chaque). Il titre à 12°5 . Un blanc tendu, frais qui se glougloutera toute l'année!

**En rosé 2019** : Caladoc 80%, Grenache 20%. Un rosé ou un blanc de noir, vinifié en pressurage direct

**En rouge 2019**: Aubun, Grenache, Cinsault et Counoise : L'Aubun est un vieux cépage vaclusien, oublié car moins productif que le grenache... Un rouge d'été, ou d'apéro, gourmand et très juteux, un rouge pour la soif ! C'est la « grenadine des grands » !

## A TABLE ! 2019



Sélection d'une parcelle 100% Syrah issue de notre terroir à Vaison la Romaine, au sol argilo-limoneux et sableux. Parcelle : « Le Carreau » de 1.4ha.

Ces vignes ont été achetées par l'arrière grand-père vers 1920 avec la ferme dans laquelle nous vivons aujourd'hui.

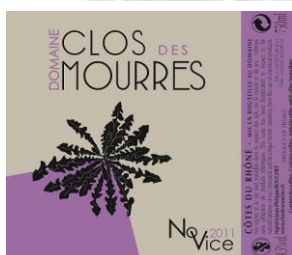
C'est une Syrah du Sud mais aux accents du Nord... elle est gourmande et fraîche, sans être caricaturale.

« A Table ! » est l'appel quotidien dit un peu fort (=crié) à nos enfants pour passer un moment assis en famille et partager le repas cuisiné.

Ce vin traduit toute la simplicité mais en même temps tout le plaisir de ces petits repas: il a la prétention d'être bu sans aucune prétention justement ni occasion spéciale, mais à la convenance de chacun et lors des centaines de petits repas quotidiens, réels petits plaisirs de tous les jours ! « A Table ! » est une expression et un vin à partager en famille ou entre amis, et si personne ne vient à table, et bien buvez le tout seul (ça ne fait qu'à peine 12.5°) !

# Le cœur de notre collection

## NoVice 2018

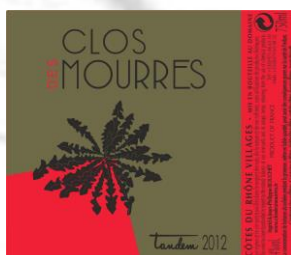


Sélection de parcelles issues de notre terroir à Vaison la Romaine et Roaix, au sol argilo-limoneux et sableux. Ces vignes ont été achetées par l'arrière grand-père vers 1920 avec la ferme dans laquelle nous vivons aujourd'hui.

Il s'agit d'un assemblage de Grenache, Mourvèdre et Syrah.

C'est un joli vin, un petit glouglou croquant mais persistant, un « reviens-y ! », un vin **novice**, jeune et plein de fraîcheur comme l'adolescent qui sommeille en nous tous... mais sans vice (**no vice**) car il traduit toute la sincérité de notre travail en vigne ou en cave, ou encore un vin qui témoigne de **nos vices** : le plaisir du goût et le goût du plaisir... bref à vous de choisir la définition qui vous correspond !  
C'est un vin convivial de fruits, de fraîcheur et de structure, qui pourra aisément être servi au verre (pour nos amis restaurateurs). Un vin pour se faire plaisir, sans aucune contre-indication.

## TANDEM 2016



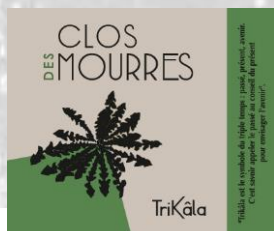
Le plaisir est réellement exaltant lorsqu'on le partage au moins à deux - Les projets se concrétisent plus facilement s'ils sont menés à deux - Les épreuves sont plus légères si ensemble on sait les surmonter

L'équilibre s'atteint si on parvient à se compléter - A deux tout est mieux !...  
Cette cuvée *Tandem*, parce que depuis plus de 15ans, on sillonne dans la vie et au travers du Clos des Mourres en formant une sacrée équipe !

2.5 Hectares de petites parcelles orientées sur les versants nord-ouest au Col du Débat entre Cairanne et Saint Roman de Malegarde  
Grenache 85 % - Syrah 15 % -  
Rendement : 25hl/ha - Vendange ramassée manuellement en caisse et encuvée par tapis élévateur pour ne pas abîmer les raisins.

La robe est soutenue et profonde avec de légers reflets violine. Le nez expressif se situe dans un registre de fruits noirs et épices douces, avec un trait de cacao. La bouche est avant tout gourmande et fruitée. L'ensemble est rond, fondu sur un croquant de fruits frais plaisant. Tout y est dans l'équilibre.

## TRIKÂLA 2018



Trikâla ou la symbolique du chiffre 3, le chiffre parfait. Celui de la Terre, du Ciel et de l'Eau. Celui du corps, de l'âme et de l'esprit. Celui du Triangle, symbole de l'harmonie. Il est aussi pour certains peuples une triple devise : bonne pensée, bonne parole, bonne action.

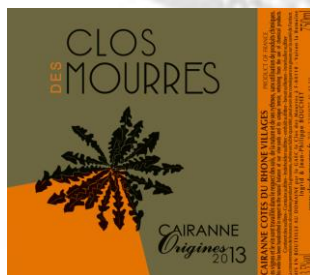
Trikâla est celui du triple temps : passé, présent, avenir. Et pour nous paysans, qui sommes comme des arbres, nous avons de profondes racines qui se sont nourries des valeurs de nos aïeux et que nous nous efforçons de transmettre à nos enfants. Nous apprenons de nos millésimes passés pour vinifier le millésime de l'année et toujours mieux envisager le prochain.

Grenache 30 % - Mourvèdre 30% - Syrah 30 %

Les cuvaisons sont effectuées comme par infusion pour limiter l'extraction, et l'élevage s'applique à respecter le fruit. Les Syrahs et Mourvèdres ont été élevés séparément en demi-muids, et les Grenaches dans une jarre en grès pendant 12 mois.

# Le cœur de notre collection

## ORIGINES 2017



2.5 Hectares de petites parcelles orientées sur les versants nord-ouest au Col du Débat à Cairanne. Rendement : 20 hl/ha

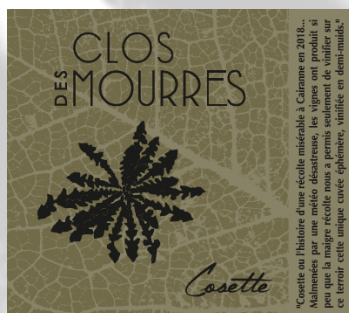
Grenache 90 %, Carignan 3%, Clairette 7%, vignes âgées de 50 à 80 ans.  
Vendange ramassée manuellement en caisse et encuvée par tapis élévateur

La nature est pleine de surprises, nous impose de nous adapter chaque jour à elle et de nous remettre en question parfois ; elle est source d'adrénaline, d'impuissance face au mauvais temps et de reconnaissance quand elle est généreuse. Elle nous rappelle souvent que personne ne la maîtrise vraiment.

C'est important de savoir d'où l'on vient quand on ne sait pas toujours où l'on va : A l'origine il y avait un rêve, celui de refaire les gestes de nos aïeux pour se sentir plus et mieux vivre au travers de cette passion et c'est à Cairanne que nous avons écrit la première page de notre histoire et retrouvé nos profondes « Origines »

La bouche répond à nos attentes, fraîche, soutenue par une assise minérale, elle dessine avec précision les fruits sentis, accentue leur contour par un trait de réglisse, les ombres de cacao. Le grain fin des tanins vient enrober chaque arôme et donne aux papilles une impression supplémentaire de relief.

## COSETTE 2018



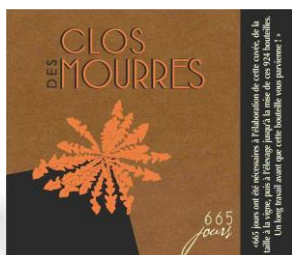
Il y a des années qui vous rappellent le chef d'œuvre de grands écrivains...en 2018, alors qu'on triait et ramassait la maigre récolte que le mildiou nous a laissé, nous pensions fortement à Victor Hugo et à son œuvre, les Misérables. Son héroïne Cosette nous a accompagnés dans chacune des rangées et pour se consoler des quelques sceaux ramassés sur ces 5 hectares, on a regardé le verre à moitié plein en se disant que sur ce millésime on ne ferait qu'une seule cuvée, probablement éphémère.

Vieilles vignes de Grenache, Syrah et Clairette  
Vendange ramassée manuellement en caisse et encuvée par tapis élévateur  
Rendement : 22 hl sur 5 hectares, soit 3000 bouteilles

Cosette est un contraste entre la concentration des raisins issus des vieilles vignes, de la finesse des grenaches ramassés relativement tôt pour ne pas concentrer l'assemblage. L'élevage en demi-muids permet un toucher en bouche subtil. Cosette est née misérable, mais la vie lui réserve un beau destin ! C'est l'histoire qui le dit !

# Le cœur de notre collection

## 665 jours 2018

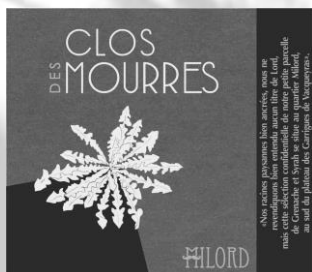


"665 jours ont été nécessaires à l'élaboration de cette cuvée, de la taille des vignes, puis à l'élevage jusqu'à la mise en bouteilles. Un long travail avant que l'une de ces bouteilles vous parvienne ! Nous exerçons l'un des rares métiers où l'on investit presque aveuglément autant de son temps, de son énergie et un peu de ses deniers sans jamais avoir la certitude de ce que l'on va produire."

Grenache 70% - Bourboulenc 20% - Clairette 10%.

Elevage en barriques et tonneau sélectionnés chez Atelier Centre France, en jarre et œuf en grès.

## MILORD 2017



Nos racines paysannes bien ancrées, nous ne revendiquons bien entendu aucun titre de Lord, mais cette sélection confidentielle de notre parcelle de Grenache et Syrah se situe au quartier Milord, au sud du plateau des Garrigues de Vacqueyras, où sont nés nos aïeux".

Grenache 60% - Syrah 40%. Vinifiés ensemble et élevés en demi muid

Production : 1400 bouteilles et 30 magnums

Après quelques années d'essais de vinification sur cette cuvée, nous nous lançons avec une production confidentielle.