



DOMAINE GRIER  
FRANCE

## CRUSADE 2007

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

En 2006, la famille Grier, propriétaire du Vignoble Villiera Wines dans la région de Stellenbosch en Afrique du Sud, réalisa son rêve : posséder un vignoble dans le Sud de la France. Leur longue histoire d'amour avec la France commença en 1983 avec la rencontre de Jean Louis Denois originaire de Champagne qui plus tard s'installa sur Limoux dans le Sud de la France. Des visites régulières ont amené la famille Grier à vouloir s'installer dans la région. Jean Louis Denois repéra les Fenouillèdes dans le Roussillon comme étant un terroir de premier choix pour la production de vin rouges de grande qualité. C'est alors qu'au début de l'année 2006, l'endroit idéal fut disponible. La famille Grier saisit aussitôt l'occasion pour faire une offre qui fût accepté. Aujourd'hui, elle est productrice d'une incroyable gamme de Vin de Pays et de Côtes du Roussillon.



Il y a dix siècles, les croisés traversèrent la région. Aujourd'hui, c'est une nouvelle croisade que nous entreprenons à travers cette campagne magnifique dans le but de trouver les meilleurs raisins qui produiront un vin à l'image du Roussillon. Nous sommes assistés par Agnès Graugnard, une vinificatrice passionnée, originaire de la région qui s'est engagée dans la même croisade.

**Cépages:** Grenache 50%, Syrah 43%, Mourvèdre 7%

**Élevage:** Les raisins proviennent de quelques unes des plus vieilles parcelles du terroir des Fenouillèdes. Les faibles rendements de ces vignes assurent des baies très mûres qui ont été complètement foulées et égrappées. La fermentation s'est réalisée naturellement et doucement avec des remontages réguliers. Après pressurage, le vin effectue sa fermentation malo-lactique ainsi qu'un élevage de 18 mois dans des fûts de chêne français. Afin de faciliter l'élevage et la clarification naturelle, le vin a été soutiré 3 fois avant d'être mis en bouteille non filtré. L'assemblage se fait après la fermentation alcoolique et chaque élément a été soigneusement déterminé pour ajouter de la complexité et de la structure tout en reflétant la typicité de la région.

**Dégustation:** Le vin est intensivement riche avec une bonne structure et une belle longueur. Les fruits mûrs dominent, mais il est aussi caractérisé par les épices et une touche de réglisse. La barrique joue un rôle porteur et contribue à rendre cet assemblage très harmonieux.

**Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles**