



● Oxymore de Stéphane Usseglio & Thomas Farge

ROU273

Historique

Le domaine est constitué de 20 hectares sur les plus belles appellations du Rhône septentrional dont la majorité sont travaillées en terrasses abruptes et pentues. Le travail dans les vignes se fait exclusivement à la main et le domaine est en conversion biologique depuis 2018. À la cave, l'utilisation du calendrier lunaire et l'ajout minimum d'intrants dans le vin sont des principes importants respecté par Thomas Farge. Au final, Domaine Farge produit des vins élégants et structurés qui représentent magnifiquement les terroirs rhodaniens.

Reconnaissance

96 points James Suckling (mill. 2019) 89-91 points Robert Parker (mill. 2019)

Pays	France	Producteur	Domaine Guy Farge
Région viticole	Rhône	Cépage(s)	65% syrah, 30% grenache, 5% counoise
Appellation	Vin de France (Rhône)	Conservation	7 à 8 ans
Service	14°C		

Description

Oeil

Robe pourpre/rubis profonde

Nez

Nez de fruits rouges et noirs prononcés, gibier, poivre noir concassé et violette.

Bouche

La bouche porte la même concentration que le nez ; beaucoup de fruits, d'épices et de saveurs de gibier fumé avec un peu d'anis et de caoutchouc. Teneur tannique moyenne et longue finale.

Accord mets/vin

Ce vin est fait pour être dégusté avec un repas; il se marie vraiment avec un steak juteux ou des viandes cuites sur des braises ou dans un fumoir.

Commentaires

L'Oxymore 2019 est une collaboration entre Thomas Farge et Stéphane Usseglio. En raison de l'assemblage de plusieurs sous-régions du Rhône, Stéphane Usseglio et Thomas Farge ont dû étiqueter leur vin en "Vin de France". Ces vigneron progressistes ont mis certains de leurs meilleurs fruits dans l'assemblage. Il est composé de 65% de Syrah de 60 ans de Thomas Farge plantée sur des coteaux granitiques peu profonds du nord du Rhône avec 30% de grenache de 60 ans de Stéphane Usseglio plantés sur des sols sablonneux et 5% de counoise de Stéphane plantée sur des sols de galets roulés sur un lit d'argile rouge de le Rhône méridional. Viticulture biodynamique (non certifiée) Vendanges manuelles Vinification: Syrah (Farge) : pas d'égrappage, vinification en cuves inox favorisant une diffusion douce des polyphénols, macération de 30 jours. Grenache (Usseglio) : égrappage partiel, fermentation en cuves béton avec macération à froid de 21 jours. Counoise (Usseglio) : égrappage total, fermentation en cuves inox thermorégulées, macération de 21 jours. Élevage: Syrah (Farge) : en barriques de 3 à 5 vins Grenache (Usseglio) : en cuves béton brut Counoise (Usseglio) : 8 mois en demi-muids Stockinger Sucre résiduel: 1,9 g/l

En une ligne