



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

GRANGE DES PÈRES, Languedoc 2016

75 cl Rouge Languedoc IGP Pays d'Hérault



La note Le Meilleur Du Vin 95-96/100

La Grange des Pères, une des plus belles réussites du Languedoc, certainement le domaine le plus réputé et le plus recherché. Laurent Vaillé, d'un tempérament timide et réservé, décède le 30 avril 2021. Sa famille s'était installée dans la région en 1963 et qu'il avait repris l'exploitation familiale en 1988, après s'être formé chez Eloi Dürrbach au domaine de Trévallon (Provence), chez Jean-François Coche-Dury (Meursault) et chez Gérard Chave (vallée du Rhône). Premier millésime en 1992, il agrandi le domaine jusqu'à 11 hectares. Le vigneron travaillait ses sols sans produit chimique et, sans être certifié, respectait les principes de la biodynamie. Il s'attachait à des vinifications parcellaires (en cuves inox de 50 hectolitres) et à des élevages menés durant 24 mois en barriques comprenant un tiers de bois neuf. Dès le premier millésime, la grande qualité des vins de la Grange des Pères a été unanimement reconnue. Le vigneron surprend par ses assemblages. Les rouges comprennent du mourvèdre, de la syrah et du cabernet sauvignon et, les blancs, du chardonnay, de la marsanne et de la roussanne. Prisés les grands amateurs et les collectionneurs les vins sont quasi-introuvables... Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Grange des Pères (Aniane, Languedoc)

Le vin

Les vins : après les grands 2010, les 2011 ne déçoivent pas, bien au contraire. D'emblée très expressif, richement nuancé dans sa robe comme dans ses arômes, le rouge propose un tourbillon de sensations épicées, florales, fumées, un fondu et une harmonie magnifiques, une chair sapide et pointue, une grande saveur sans lourdeur, malgré un velouté solaire qui évoque le grenache, pourtant absent de l'assemblage... Le blanc débute par une réduction assez "bourguignonne" avant de développer de captivantes notes balsamiques et camphrées ; sa chair ample, si savoureuse, finit sur une fraîcheur piquante et enlevée. (RVF)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon et counoise
- **Terroir** : Aniane
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification** : Vinifications parcellaires (en cuves inox de 50 hectolitres)
- **Elevage** : Elevage 24 mois en barriques comprenant un tiers de bois neuf
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2036
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse