

# BOUT D'ZAN 2018 ROUGE

MAS DE LIBIAN



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Terme affectif destiné à mon père dans sa petite enfance. Il est de bonne composition, de bonne compagnie, il sera heureux dès l'apéro, lors d'un pique-nique, restera gai avec un repas entre amis improvisé et ne perdra pas non plus ni sa bonne humeur, ni sa prestance lors d'un repas sérieux chez belle-maman.

- Grenache 75%
- Syrah 25%

## Accords mets et vins

Tajine d'agneau, viandes grillées, légumes du soleil, ce vin s'accordera avec les saveurs du Sud.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 12

**Appellation** : AOP Côtes-du-Rhône

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2018

**Domaine** : Mas du Libian

## Caractéristiques

**Terroir** : Mosaïque de terroirs : argilo-calcaire, galets roulés, sable. Climat méditerranéen, étés secs et chauds, faible pluviosité, très venté.

**Cépage** : Grenache 75%, Syrah 25%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Respectueuse, assemblage des cépages à la cuve. Eraflage 100%.

Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération de 15 jours. Pigeage (parfois). Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique.

**Elevage** : 9 mois en foudres pour 30 % du vin

## Dégustation

**Bouche** : Fruité, équilibré, convivial, légèrement épicé

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 8° à 10°

## HISTOIRE DU DOMAINE

La famille THIBON achète le Mas en 1670, à cette époque ils habitaient au village, Libian était un pavillon de chasse, une gentilhommière. Puis, rapidement, ils s'installent définitivement à Libian comme paysans. Gustave (1903-2001) travaille la terre, en l'absence de son père, durant la guerre de 14/18 puis se tourne vers la philosophie. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Gustave\\_Thibon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gustave_Thibon) Son troisième enfant, Jean-Pierre dit « papou », épouse Jacqueline (alias Ou-i) en 1974. Cardiologue, elle laissera tout tomber pour la vigne. Ils se marièrent et eurent beaucoup de filles : Hélène, Catherine & Cécile. Jean-Pierre décide que le vin sera l'activité principale de Libian : il construit une cave en 1970, qui sera agrandie en 1982. Les vignes ont toujours été travaillées en culture biologique : travail du sol, piochage à la main au printemps, cuivre et soufre un cap sera franchi en 2005 avec la certification officielle du domaine en biodynamie. Les 3 filles, choisissent la voie du vin. Hélène et son mari Alain s'associent en 1995 à leurs parents sur le domaine. Le domaine s'agrandit progressivement pour arriver aujourd'hui à 25 Ha de vignes et 8 Ha de terres nourricières (oliviers, céréales, foin, jardin, abeilles ..). En 2011, la cave double sa superficie. Ceci permet de reconstituer le « parc à foudres » de différentes provenance (Rousseau, Grenier et majoritairement Stockinger de 30/40 Hl). Du travail accompli dans l'esprit paysans naissent plusieurs vins, 1 vin blanc, 1 rosé et 4 vins rouges très complémentaires qui permettent à Libian de vivre et de transmettre. En septembre 2016 une nouvelle génération va s'installer à Libian : Aurélien (fils d'Hélène & Alain).

