



CROCUS

LA ROCHE MÈRE 2014

Malbec de Cahors

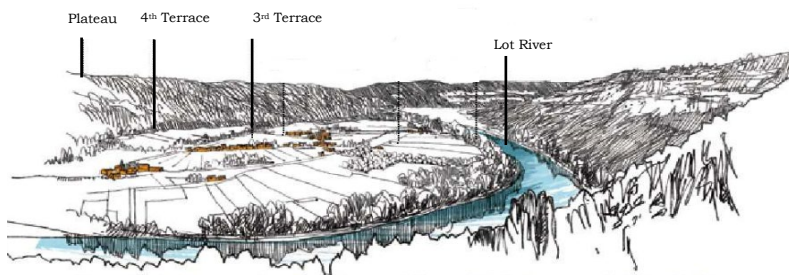
La Roche Mère est la première cuvée signée par Paul Hobbs et Bertrand Gabriel Vigouroux, deux experts, passionnés du Malbec. Convaincus du potentiel des grands terroirs de Cahors, les deux hommes ont fait une sélection des meilleures micro-parcelles qu'ils ont travaillées méticuleusement dans les vignes et au chai.

Ce nom met à l'honneur un des meilleurs sols que l'on retrouve à Cahors : le calcaire Kimméridgien. La majorité des raisins composant la cuvée « La Roche Mère » sont plantés sur ce calcaire de la période jurassique.

Terroirs	Plateau	3^{ème} Terrasse
Temps géologique (Ma)	2eme periode du jurassique (-157.3 à -152.1)	Mindel (-0.7 to -0.5)
Sol	roche calcaire Kimmeridgien, argiles rouges riche en fer, et argiles bleues	galets, argiles, sable, concrétions de fer, très anciens dépôts d'alluvions
Altitude	300m	170m
Profile du vin	Elégance & Structure	Richesse & Volume

Vignes

- Taille en Guyot simple
- Haute densité de plantation (6000 pieds/ ha)
- 37 hl/ ha
- L'ensemble des vignes est travaillé en lutte raisonnée



Millésime

Des conditions thermiques idéales au printemps pour la floraison. L'été fut couvert mais prolongé par un été indien avec un mois de septembre ensoleillé et sec, marqué par des nuits fraîches et des journées encore chaudes, idéale pour une maturité optimale et des vignes saines.

Vinification

- 100% Malbec
- Vendanges manuelles du 1 au 15 octobre
- Sélection parcellaire venant du plateau et de la 3eme terrasse
- 3 jours de pré-fermentation à froid, 25 jours de fermentation totale
- Fermentation alcoolique en petites cuves inox (16 hl)
- Remontage et "delestage"
- Fermentation malo-lactique en barriques
- 24 mois en barriques françaises neuves (225l) de chez Darnajou, Baron et Taransaud

Dégustation

Noir profond et améthyste intense sur le ménisque. Un vin complexe avec une palette aromatique composée de fraises Gariguettes et de framboises, mais aussi des arômes de cacao pur et de girofle. Le nez a des notes de menthe poivrée et de cèdre avec également des éléments floraux tel que du lilas et de la violette. Ce vin puissant et élégant est structuré autour d'une acidité équilibrée avec des tanins solides, de la minéralité et une grande finesse. La finale est longue, pure et gracieuse accentuée par une touche de réglisse, de tabac frais et de prune noire mûre.

Production: 6 000 bouteilles

