



VIN BIO ARIEGEOIS, Le Domaine des Coteaux d'Engravies

HISTORIQUE :

Entre le vin et l'Ariège, c'est une longue histoire d'amour. Après avoir disparu durant une centaine d'année, suite au phylloxéra et à la guerre, la vigne reprend ses marques.

Il faut savoir que le vin en Ariège était réputé pour sa qualité et plus particulièrement pour sa technique de taille de la vigne. Elle est employée encore aujourd'hui dans les plus grands vignobles, c'est la fameuse « taille de Royat ».

Le Conservatoire National de la Vigne géré par l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) à Marseillan Plage, possède un conservatoire de cépages du monde, avec plus de 3000 variétés différentes recensées. C'est là qu'en 1998, Philippe BABIN retrouve les cinq cépages authentifiés ariégeois de l'époque.

LE DOMAINE D'ENGRAVIES à VIRA, UNE CULTURE BIO :

Philippe Babin possède aujourd'hui un vignoble bio de 10 hectares (50% du domaine en Sirha, 25% en Merlot et 25% en Cabernet, ainsi qu'une petite parcelle de Pinot noir de Bourgogne) dont seulement 5 hectares produisent 20 000 bouteilles à ce jour.

Le Domaine des Coteaux d'Engravies est un vignoble bio. Ce choix a été rapidement fait car les coteaux possédaient une faune et une flore équilibrée évitant les maladies habituelles de la vigne. Francesco MANGIONE, responsable de la culture du domaine, n'utilise que des produits naturels : soufre et bouillie bordelaise. Les cépages sont plantés dans un sol argilo-calcaire avec des roches anciennes qui apportent des éléments minéraux dont la richesse fait l'originalité de ce vin.

La culture bio est une culture à très faible rendement (30 hecto à l'hectare).

LES COTEAUX D'ENGRAVIES

Les techniques de vinification, l'art de l'assemblage et le vieillissement en fût de chêne pendant 8 à 16 mois, lui confèrent une réputation qui dépasse largement les frontières du Pays.

Avec une appellation Vin de Pays d'Ariège, le Domaine des Coteaux d'Engravies est un vin de garde, tannique et souple à la fois.

Pour ceux qui aiment le vin de caractère, la cuvée « Fount Cassat » répondra à vos attentes avec un assemblage privilégiant souplesse et fraîcheur (60 % de Cabernet sauvignon) et corps (40% de Merlot). Pour ceux qui aiment le vin plus léger, choisissez la cuvée « Roc des Maillol » avec un arôme de fruits rouges (60% de syrah, 20% de Merlot, 20% de Cabernet Sauvignon). Enfin, la cuvée « Un Dimanche à la Campagne » est un vin frais sur le fruit (50% Merlot, 50% Syrah)

Tout ce travail acharné et cette passion ont été récompensés par le célèbre guide Hachette 2008 avec un Coup de Cœur attribué au Roc des Maillol millésime 2005 et un Coup de Cœur par le Guide Hachette 2009 avec le Fount Cassat millésime 2006.

Les Coteaux d'Engravies sont aussi référencés sur le Guide International Jonhson.

Le vin bio du Club des Saveurs:

◆ Le Domaine des Coteaux d'Engravies :

Philippe BABIN
09120 VIRA
05.61.68.68.68