



LES PLAISIRS DE

JOSEPH DELTEIL

A.O.P CORBIÈRES ROUGE

HISTORIQUE

Cette cuvée rend hommage au poète et romancier anticonformiste Joseph Delteil né à Villar-en-Val en 1894. Il passa son enfance auprès d'une parcelle de vigne que son père bûcheron possédait. Il publia son premier sonnet à 19 ans. Son premier recueil de poèmes date de 1919 et a été primé par l'Académie Française. Allant vivre à Paris, il prit la décision en 1924 de ne se consacrer qu'à l'écriture. En 1930, continuant ses écrits, il reçut la Légion d'Honneur des Arts et des Lettres. Tombant malade, il décida de vivre dans le Gard puis, non loin de Montpellier. Rétabli, il abandonna partiellement l'écriture pour la culture de la vigne. Bon vivant, épicurien dans d'âme et amateur de bons vins, il publia en 1964 *La Cuisine Paléolithique* (éditions Robert Morel) gagnant le grand prix de littérature gastronomique. La sortie de sa biographie en 1968, lui permit d'accéder à la reconnaissance. Il fût alors invité par les médias. Très attaché à la terre, il continua à cultiver ses parcelles jusqu'à sa mort en 1978.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Grenache 33% - Syrah 40% - Carignan 27%.
- **Terroir** : Bordé à l'Ouest par des marnes grises de haut-versant et de grès ainsi qu'à l'Est par un système de terrasses créées par l'Orbieu, ce terroir donne à cette cuvée la chaleur méditerranéenne et la douceur agitée du climat semi-atlantique. Les vieux carignans charpentent ce vin excité par le Grenache et les vieilles Syrahs.
Syrah : Terroir de Serviès.
Carignan et Grenache : Terroir de Lagrasse.
- **Mode de conduite** : Gobelet (Grenache - Carignan) et Guyot (Syrah)
- **Rendement** : 40 hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Lors des vendanges, les raisins sont ramassés à un stade de maturité avancé permettant une concentration de ce vin. La vinification est conduite via une macération carbonique longue permettant aux baies de raisin d'exprimer tout leur potentiel.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe grenat, brillante. Nez puissant et complexe aux arômes de fruits cuits dont le cassis. La bouche est ronde, moelleuse avec des tanins soyeux et une longue persistance aromatique.
- **Tenue et conservation** : 7 à 10 ans.
- **Gastronomie** : Plats régionaux, plats en sauce.
- **Service** : Carafier 2h avant de servir à 18°C.



HOMMAGE