



L'IMPROBABLE

A.O.P CORBIÈRES BOUTENAC ROUGE



L'EXCEPTION CULTURELLE

Tout est réuni pour faire un vin différent : le terroir, conjugaison des éléments et du travail de l'homme, et l'envie de faire entendre son exception, de braver les plus grands, de bousculer la hiérarchie.
Un très grand Boutenac numéroté !

POURQUOI L'IMPROBABLE

Parfois le millésime est capricieux. Cette cuvée a pour objectif d'atteindre l'excellence. Il est probable que son apparition soit exceptionnelle.

VIGNOBLE

- **Cépages** : Syrah 10% - Carignan 50% - Grenache 40%.
- **Terroir de Boutenac** : Dans un écrin de pins d'Alep à fière allure et d'oliviers centenaires, ce terroir très ancien datant de l'éocène est le résultat d'une longue évolution, générant des sols allant de l'ocre jaune au brun rouge jonchés de galets roulés d'origine lointaine, longuement travaillés par la rivière remisee dans son lit paisible d'aujourd'hui. Ces sols parfaitement équilibrés ne souffrent d'aucun excès et génèrent des crus particulièrement réussis auxquels il ne manque rien.
- **Mode de conduite** : Gobelet (Carignan et Grenache) et Guyot (Syrah).
- **Rendement** : 35 hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La cuvée L'Improbable est vinifiée entièrement en raisins entiers ramassés à la main. La macération carbonique chaude dure 15 à 20 jours et permet une extraction noble des arômes. Le grenache est intercalé en position haute de la cuve entre 2 couches de carignan. Le pressurage pneumatique de l'ensemble lui confère une qualité maximale. La Syrah est vinifiée à part en macération carbonique et intégrée dans l'assemblage final. Suit une période de vieillissement en fûts de chêne pendant 15 mois. Les Sévillans Juan Antonio, David, Aurélio et Manuel ont particulièrement soigné le décuve de ce grand cru.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Fleuron de la coopérative, l'Improbable offre toutes les caractéristiques d'un vin issu de vieilles vignes (75 ans) de Carignan qui composent 50% de l'assemblage. En témoignent la robe opaque et le nez charmeur, plus fin que démonstratif, avec des notes gourmandes de fruits cuits. Son équilibre irréprochable est salué par les professionnels ainsi que l'harmonie parfaite entre richesse du fruit et structure. L'élevage sous bois a patiné l'ensemble sans dominer. Cette cuvée n'est donc pas Improbable mais remarquablement probante !
- **Tenue et Conservation** : 10 à 15 ans.
- **Gastronomie** : À ce vin de légende vous associerez les plats les plus recherchés, les repas de fêtes, gibier (sanglier, chevreuil, perdrix,...), les desserts chocolatés et les fromages à pâte molle.
- **Service** : Carafer 2h avant de servir à 18°C.

