Mondeuse – Philippe Ravier – Savoie

Au Domaine Ravier, le vin est une affaire de famille depuis des générations. C'est tout d'abord Philippe, descendant d'une famille de vignerons savoyards et ardent passionné du travail de la terre et des vignes. Son chemin était tracé dès son plus jeune âge. Depuis 2004, Sylvain a rejoint son père dans la belle aventure du vin et partage avec lui cette passion, la fierté d'un travail bien fait et le respect du terroir.

Paradis pour nos vins rouges, les communes de Saint-Jean-de-la-Porte et Fréterive sont idéalement situées au milieu de la Combe de Savoie en rive droite de l'Isère, au pied du Massif des Bauges. Elles bénéficient d'une position privilégiée en balcon sur la vallée, avec des vues remarquables sur les différents massifs de la région. Leurs coteaux sont propices à un vignoble de qualité et des vins d'enfer !

Cépage : Mondeuse

Sol : Au pied des falaises tithoniques du Massif des Bauges sur des pentes de cailloux calcaires et marneux.

Viticulture : Les vignes sont taillées en double cordon, pour limiter la production et l'entassement des raisins. Le vignoble est conduit en culture raisonnée et les terrains sont travaillés mécaniquement sur tous les rangs. La Mondeuse est élaborée sur des parcelles de 50 ans. Rendement moyen : 60 hl/ha sur une surface de 2,5ha exposée plein sud avec une densité de 7500 pieds/ha. La récolte est effectuée à la main. Tous les raisins ont été triés grâce à une table de tri vibrante, puis envoyés sur un tapis pour le remplissage des cuves.

Vinification : Après un tri minutieux, la vendange est soit éraflée ou entière, puis encuvée par tapis pour limiter la trituration. La récolte passe par une phase de macération pré-fermentaire à froid entre 6° et 10° pendant 36 h, ou à chaud autour de 30°C pendant 24 h. Les macérations sont d'environ de deux à trois semaines. Pas de pigeage ni de délestage, uniquement des remontages quotidiens et doux. La fermentation alcoolique dure à peu près 15 jours. S'enchaine ensuite la seconde fermentation malolactique qui se fait généralement sur marc. L'élevage est effectué sur lies pendant 3 à 6 mois. La production de Mondeuse est d'environ 20 000 bouteilles. La mise en bouteille est effectuée par nos soins à la propriété.

Dégustation : Nez fruits rouges très agréable. En bouche, le fruit est confirmé principalement cassis, avec une finale « Mondeuse » c'est-à-dire avec un peu d'astringence.

Accords : fera des merveilles avec des petits gibiers, un petit salé aux lentilles, des viandes rouges et des fromages de montagnes. À essayer également avec des plats exotiques ou épicés.