Lirac, "Le Petit Prince", Ogier



Le Cru Lirac est situé sur la rive droite du Rhône juste en en face de Châteauneuf-du-Pape. Si l'on considère Châteauneuf-du-Pape comme le Roi, Lirac est au moins le Petit Prince."Le Petit Prince" est une cuvée poétique et expressive, née sur les terres nobles de Lirac, l'un des plus anciens crus de la rive droite du Rhône. Ce vin rouge séduit par sa finesse, sa profondeur et son caractère solaire, tout en rendant hommage à la richesse des cépages du Sud.

Origine: Les vignes sont plantées sur les terrasses de Lirac, sur des sols de galets roulés, sable et argile rouge. Le climat méditerranéen chaud, avec des vents réguliers, favorise une maturation complète des raisins. L'altitude modérée et l'exposition sud-ouest permettent une belle concentration aromatique et une structure équilibrée.

Encépagement: 60% grenache, 35% syrah, 5% mourvèdre

Vinification: Les cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre) sont vinifiés séparément. Macération de 15 à 20 jours à température contrôlée (26–28°C) pour extraire couleur et tanins. Élevage en cuve inox et partiellement en fûts pendant 6 mois pour préserver le fruit tout en apportant de la rondeur.

Dégustation: La robe est rouge rubis intense. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, de cerise noire, de violette et de poivre doux. En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont fins et bien intégrés, et la finale révèle des notes de réglisse et de garrigue, avec une belle persistance.

Potentiel de garde: 5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement les viandes grillées, les plats provençaux, les légumes confits ou les fromages affinés. Il est également idéal avec une cuisine méditerranéenne ou des plats végétariens aux herbes.

- Pierrade (boeuf)
- Contre-filet, sauce « marchand de vin »
- Courgettes au pesto et pâtes
- Poulet à la provençale
- Braisé (aux carottes)
- ...