La Combe Des Fous

Dans les années 1905-1910, notre arrière grand père Edmond TACUSSEL plantait de la vigne sur une combe. «Mais il est fou !!» disait ses comtemporains «Les cailloux sont trop gros, il ne pourra pas travaillier avec son cheval...»
Aujourd'hui, certaines familles possédant de la vigne à cet endroit peuvent raconter la même anecdote.
Par conséquence, ce nom est un clin d'oeil à tous ces fous qui ont fait naître un des meilleurs terroir de notre appellation : LA CRAU.

ENCEPAGEMENT :

GRENACHE 60 %
(issu d'une vigne à très faible rendement plantée en 1905.)
SYRAH : 20 %
CINSAULT : 10 %
VACCARESE : 10 %

VENDANGES :

Rendement de 20 hectolitres par hectare environ.
Cueillette et tri obligatoire du raisin à la main.
Utilisation de benne de 1.000 KG maximum.
Dégustation des grains de raisin au quotidien pendant toute la période des vendanges. Cette opération nous permet de ramasser les grappes au meilleur moment pour bénéficier de leur maturité optimale. Nous connaissons la parcelle à vendanger la vieille au soir et ce pour chacune d'entre elles.

VINIFICATION :

Egrappage des raisins.
Foulage partiel selon le millésime.
La cuve est pigée à la main, tout le marc est émietté puis plonger au fond de la cuve pour une extraction optimale des éléments du raisin dans le futur vin.

Les cuves sont délestées, c'est-à-dire que les jus sont retirés du contenant pour être remis soit par le bas à l'abris de l'air soit par le haut en recherche d'oxygénation suivant les besoins. Cette méthode nous permet d'extraire tout en douceur les tannins les plus nobles avec des matières plus profondes et de mettre l'accent sur une palette aromatique complexe.
Les cuvaisons durent 35 jours en cuves bétons avec une maitrise de la température pendant toute la vinification.
Nous utilisons un pressoir pneumatique afin de respecter le raisin et nous séparons le jus de presse du jus dit « de goutte » qui composera seul la Combe des Fous.

ÉLEVAGE :

Les Grenache sont élevés exclusivement en cuves bétons pendant 9 mois.
Les autres cépages sont élevés en barriques neuves pendant 9 mois également.

MISE EN BOUTEILLE :

Les mises en bouteilles sont réalisées uniquement les jours fruits en fonction du calendrier lunaire. Nous pratiquons une filtration légère.