

L'ENCRE DE GUY – 2014

Couleur : Rouge doux *Type: Sweet Red*

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Grenache*

*demandez-nous l'anecdote ! *ask us to tell you the anecdote!*

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 140 g/l - doux / *sweet*

Alcool / *Alcohol* : 11,5 %

pH :

SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulfites*)



A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 35 ans. Culture biologique et biodynamique redonnant beaucoup de vie à nos sols et notre environnement mais aussi plus d'acidité dans nos raisins. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne. Pour plus de détails, il faudra nous demander car il y a des secrets !

In the vineyards: Vines are 20-35 years old. Organic and Biodynamic farming bring so much life in our soils and environment but also more acidity in our grapes. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards. For more details you'll have to ask us because there are some secrets!

A la Cave : Pour élaborer ce vin naturellement doux, issu de raisins sur-mûris et récoltés en novembre, nous avons travaillé différemment mais toujours 100% naturellement... Pour les secrets il faudra passer au caveau ! Très long élevage en barrique de 225 litres et mise en bouteilles en juin 2015, sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps. Production totale : 450 bouteilles de 50cl

In the Cellar: To make this wine, naturally sweet from overripe grapes picked in November, we worked differently but still 100% naturally.... For the secrets you'll have to stop by the cellar! Very long ageing in 225 liters barrels and bottling in June 2015, without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 450 bottles of 500ml.

Commentaires de dégustation : La robe est noire et épaisse comme de l'encre. Le nez exprime un fruit confit, le pruneau, la figue, le kirsch... Sa complexité sans fin étonne à chaque coup de nez. En bouche le vin est plein, doux, mais sa grande acidité et le faible alcool lui donne une finesse tout à fait originale dans un vin doux.

Tasting notes: The aspect is black and thick as ink ("encre" in French). The nose shows jammy fruit, prune, fig, kirsch... Its endless complexity surprises at each sniff. The palate is full, sweet, but its high acidity and the low alcohol give it a certain finesse pretty original in a sweet wine.

La petite histoire : Le vin est dédié à notre grand-oncle Guy Vibarel. Sans porter le nom d'Amiel il a pourtant joué un rôle clé dans l'Histoire de notre Famille : la rechercher et l'écrire ! Professeur d'Histoire passionné il a passé de très longs moments à chercher, lire, trier, copier des archives datant de plusieurs siècles en arrière. Son livre « Evolution d'une Famille Paysanne en Languedoc du 16^{ème} au 20^{ème} siècle : Les AMIEL de Montblanc » retrace toute l'Histoire de notre famille depuis la fin du 15^{ème} siècle ! Non seulement la généalogie mais aussi toutes les anecdotes, les surnoms, les actes notariés faisant état des vignes que nous possédons parfois encore ! Contrairement à ses cousins et oncles à qui nous dédions nos cuvées, Guy, heureusement, a pu voir de son vivant ce que nous avons créé, à partir des quelques terres héritées et de notre énergie pour créer une cave et vendre nos vins. Nous savons qu'il leur en parle avec beaucoup de fierté, où qu'ils soient tous !

Long story short... The wine is a tribute to our great uncle Guy Vibarel. Without bearing the name Amiel, he played a key role in the History of our Family: retrieve it and write it! Passionate History teacher, he spent so much time looking, reading, sorting, copying records dating from many centuries back. His book, "Evolution of a Paysan Family in Languedoc from the 16th to the 20th century: the Amiel from Montblanc" retraces the whole History of our Family from the end of the 15th century! Not only the genealogy but also many anecdotes, nicknames, deeds regarding the vineyards that we still farm today! Unlike his cousins and uncles we usually pay tribute to in our wines, Guy, fortunately, was able to see, while alive, what we created, from the inherited land and our energy to create a cellar and sell our wines. We know that he is telling them about it right now, with a lot of pride, wherever they are all!

Aymeric & Jordan Amiel – Vignerons Paysans à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel