

L'ENCRE DE GUY – 2017

Couleur : Rouge doux *Type: Sweet Red*

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Alicante 100%

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 42 g/l

Alcool / *Alcohol* : > 17 %

pH : 3,39

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



A la Vigne : Notre plus belle vigne qui chaque année nous donne nos plus beaux raisins. Vendange assez tardive, manuelle, en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Our oldest vineyard which every year gives us our very best grapes. Quite late harvest, Hand-picked in small 10kg cases, grapes are directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Pour élaborer ce vin naturellement doux, issu de raisins très mûrs, nous avons travaillé différemment qu'en 2014 mais toujours 100% naturellement... Pour les secrets il faudra nous demander !

Long élevage de 12 mois en barriques de 225 litres et mise en bouteilles en octobre 2018, sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 850 bouteilles de 50cl

In the Cellar: To make this wine, naturally sweet from very ripe grapes, we worked differently than 2014 but still 100% naturally.... For the secrets you'll have to ask us! 12 months ageing in 225 liters barrels and bottling in October 2018, without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 850 bottles of 500ml.

Commentaires de dégustation : La robe est noire et épaisse comme de l'encre. Le nez s'ouvre sur des notes d'élevage (fumé, bois toasté, clou de girofle) puis trouve son registre intense de cacao et confiture de fruits noirs. La bouche est pleine, particulièrement expressive, et très jeune au niveau du fruit (kirsch). Un plaisir immédiat à déguster pourquoi pas sur un bon chocolat ?

Tasting notes: The aspect is black and thick as ink ("encre" in French). The nose opens with notes of oak (toasted, clove) and shows intense tones of cocoa and dark fruit jam. On the palate, wine is full, very expressive, and pretty young in terms of fruit (kirsch). Immediate pleasure, to pair with chocolate, maybe?

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