

L'ENCRE DE GUY – 2022

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 : 40 g/l
Alcool / Alcohol : 17,5 %
pH : 3,54
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 comme pour un rouge classique mais peu avant la fin de la fermentation nous l'avons muté avec notre propre eau-de-vie... Long élevage de 24 mois en foudre et première mise en bouteilles fin 2024, sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps. Le reste continue son élevage en foudre...

Production totale : 400 bouteilles de 50cl pour cette première mise.

In the Cellar: To make this wine, naturally sweet from very ripe grapes, we worked like for a normal red but a little before the end of fermentation we fortified it with our own brandy. 24 months ageing in oak foudre and first bottling late 2024, without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time. The rest of the wine is still ageing...
Total production: 400 bottles of 500ml for this first bottling.

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 Amiel – Vigneron Paysan à Montblanc, Languedoc (France)

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

www.domainedesamiel.com - Facebook/Instagram : Domaine des Amiel