



Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu - Bio

2025

"Très belle robe limpide d'un rouge grenat. Un nez explosif et gourmand sur des notes de fruits noirs mûrs (cerise noire, mûre) et d'une touche de violette. Bien équilibré en bouche, l'élevage apporte une belle structure aux tanins enrobés. La finale est aromatique et gourmande. (Dégusté 1er octobre 2026)."



Millésime

Le millésime 2025 a été marqué par de fortes chaleurs en juin et en août, laissant présager des vendanges très précoces. Les pluies de début septembre ont toutefois changé la donne en rééquilibrant les raisins et en relançant les maturités. Les cépages tardifs ont ainsi pu achever leur cycle dans de bonnes conditions, préservant fraîcheur et équilibre. Au Domaine de Longue Toque, 2025 s'annonce comme un millésime de contraste, alliant richesse, fraîcheur et précision aromatique.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes s'étendent entre les communes de Travaillan et Camaret sur Aigues sur la vaste terrasse d'origine alluvionnaire édifiée au Quaternaire par l'Ouvèze, puissante rivière subalpine dont le lit possédait une situation différente de l'actuelle. Cette terrasse est constituée par une accumulation de galets et de graviers de nature calcaire, parmi lesquels on rencontre quelques rares silex. Les sables et les argiles forment la matrice de ces matériaux grossiers. Son épaisseur peut atteindre 25 à 30 m dans l'axe de cet ancien lit. Postérieurement au dépôt, d'importantes altérations climatiques ont modifié la partie superficielle des alluvions : dissolution des calcaires, formation d'oxydes de fer et apparition d'argiles nouvelles, ce qui procure au sol du Plan de Dieu une teinte brun rouge très caractéristique.

Vinification

Récolte manuelle. Les deux cépages sont encuvés ensemble. Macération pré fermentaire à froid (12°C) durant 3 jours. Remontages quotidiens pour favoriser l'extraction des tanins. Macération de 20 jours puis pressurage avec réincorporation des jus de presse au vin de goutte. Elevage de 6 mois en fût et demi-muids (600 litres). Mis en bouteille le 21 mai 2026. 6 666 bouteilles produites. Degré : 14%. Vin Biologique.

Accords & Service

Magret de Canard, entrecôte poêlée, papeton d'aubergine avec son coulis de tomate.
Ouvrez le 2 à 3 heures avant de le servir entre 13° et 15°C.
Optimum de dégustation : 2027-2032