# **KHAYYÂM 2018 ROUGE**

MAS DE LIBIAN



#### Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Cuvée en hommage à Omar Khayyâm. Poète et mathématicien Persan, musulman du XI° siècle. Ayant écrit plusieurs centaines de quatrains célébrant le vin et les femmes. Philosophie du Carpe Diem.

- Grenache 75%
- Mourvèdre 15%
- Syrah 10%

### Accords mets et vins

Viandes mijotées, légumes épicés, écrasé de pommes de terre aux truffes noires.

## **Détails**

Primeur : non Bio : oui

Packaging: carton de 12 Domaine: Mas du Libian

Couleur : Rouge Effervescent : non Millesime : 2018 Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie Cépages : Grenache Contenance : 0,75 L Région : Vallée du Rhône Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

# Dégustation

**Bouche** : C'est l'oriental, le plus épicé, le plus chaleureux, il est donc fort conseillé de l'inviter à votre table l'hiver il se chargera de la

réchauffer. **Garde :** 5 ans

Température de service : 14°

## Caractéristiques

Terroir : Galets roulés uniquement et argile rouge. Climat méditerranéen

Cépage: Grenache 75%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%

Vendange : Manuelles Viticulture : Biodynamique

**Vinification :** Respectueuse, assemblage des cépages à la cuve. Eraflage 100%. Léger foulage. Régulation des températures de fermentations. Macération de 15

jours. Pigeage (parfois). Ecoulage par gravité. Pressurage pneumatique.

Elevage: 9 mois en foudres pour 50 % du vin

#### HISTOIRE DU DOMAINE

La famille THIBON achète le Mas en 1670, à cette époque ils habitaient au village, Libian était un pavillon de chasse, une gentilhommière. Puis, rapidement, ils s'installent définitivement à Libian comme paysans.Gustave (1903-2001) travaille la terre, en l'absence de son père, durant le guerre de 14/18 puis se tourne vers la philosophie. https://fr.wikipedia.org/wiki/Gustave\_ThibonSon troisième enfant, Jean-Pierre dit « papou », épouse Jacqueline (alias Ou-i) en 1974. Cardiologue, elle laissera tout tomber pour la vigne. Ils se marièrent et eurent beaucoup de filles: Hélène, Catherine & Cécile.Jean-Pierre décide que le vin sera l'activité principale de Libian: il construit une cave en 1970, qui sera agrandie en 1982. Les vignes ont toujours été travaillées en culture biologique: travail du sol, piochage à la main au printemps, cuivre et soufre un cap sera franchi en 2005 avec la certification officielle du domaine en biodynamie.Les 3 filles, choisissent la voie du vin.Hélène et son mari Alain s'associent en 1995 à leurs parents sur le domaine.Le domaine s'agrandit progressivement pour arriver aujourd'hui à 25 Ha de vignes et 8 Ha de terres nourricières (oliviers, céréales, foin, jardin, abeilles ..).En 2011, la cave double sa superficie. Ceci permet de reconstituer le « parc à foudres » de différentes provenance (Rousseau, Grenier et majoritairement Stockinger de 30/40 Hl).Du travail accompli dans l'esprit paysans naissent plusieurs vins, 1 vin blanc, 1 rosé et 4 vins rouges très complémentaires qui permettent à Libian de vivre et de transmettre.En septembre 2016 une nouvelle génération va s'installer à Libian: Aurélien (fils d'Hélène & Alain).

