

FICHE TECHNIQUE : TERRES SALÉES ROUGE

Christophe Barbier

"Un vin né de l'écume et du soleil : la force sauvage du Massif de la Clape domptée par une élégance iodée."

Identité du Vin

- **Appellation** : IGP Coteaux du Littoral Audois (Terroir de La Clape)
- **Vigneron** : Christophe Barbier
- **Région** : Languedoc (Gruissan)
- **Cépages** : Assemblage dominé par le **Mourvèdre** (cépage roi du bord de mer) et la **Syrah**, parfois complété par un peu de Grenache.
- **Terroir** : Sols profonds de sables et d'alluvions calcaires, très proches de la mer, imprégnés par les embruns marins.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Pourpre profond, dense, avec des reflets violacés.
- **Nez** : Intense et sauvage. On y trouve des notes de fruits noirs écrasés (mûre, cassis), de poivre, de réglisse, mais surtout une signature de **garrigue** (romarin, ciste) et cette fameuse note **iodée/saline** en arrière-plan.
- **Bouche** : L'attaque est franche et puissante. Le vin a du relief et de la mâche. Les tanins sont bien présents mais enrobés. La finale est surprenante de fraîcheur, laissant une sensation de propreté et de sel sur les papilles.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **16°C et 17°C**.
- **Potentiel de garde** : Un vin de caractère qui s'apprécie sur **5 à 8 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Épaule d'agneau grillée aux herbes, taureau à la gardiane.
 - **Caractère** : Un gibier à plumes ou une viande rouge persillée.
 - **Originalité** : Un thon rouge snacké au poivre (le Mourvèdre supporte très bien le poisson charnu).

Le Mot du Sommelier

Terres Salées est un vin de "lieu". Christophe Barbier réussit à transmettre l'identité de Gruissan dans cette bouteille. C'est un rouge qui a du souffle, idéal pour ceux qui aiment les vins de caractère qui racontent une histoire de terre et de mer. Un rapport prix/plaisir souvent imbattable pour les amateurs de vins typés.