



**DOMAINE**

Alain Pascal affirme sa démarche à la vigne et à la cave avec l'objectif de s'engager sur le chemin de l'authenticité. Il cultive une vingtaine d'hectares de vignes avec le courage des petits rendements et des maturités optimales. Il privilégie le mourvèdre – cépage béni des dieux sur le terroir de Bandol – qu'il avoue ne savoir vendanger qu'à maturité. Bien que le vigneron n'ait de toute évidence pas peur des degrés alcooliques élevés, il réussit à créer des équilibres étonnants pour ces vins de soleil, ces grands costauds sudistes. Il effectue, lui-même précise-t-il, des tris sévères à l'entrée de la cave afin de vinifier une matière pure qu'il entonnera en grand foudre afin de polir l'immense matière qui vient d'accéder à sa cave.

Le domaine d'Alain Pascal se trouve à la Cadière d'Azur, village provençal où la coutume est de se donner des surnoms. C'est ainsi pour rendre hommage à son père – qui lui a transmis le goût de la vigne – que le vigneron a appelé son domaine le Gros'Noré... surnom que donnaient les villageois à son père, Honoré Pascal, pour illustrer son imposante stature et son calme !

**SAQ** 10884583  
**Format** 750 ml  
**Prix par bouteille** 35,00 \$

**TERROIR**

**Sol** argileux  
**Raisins** 80 % mourvèdre, 15 % grenache, 5 % cinsault  
**Vignobles** 16 ha  
**Vignes** gobelet  
**Densité** 5 000 pieds/ha  
**Age moyen des vignes** ± 20 ans  
**Rendement** ± 22 hl/ha  
**Vendanges** récolte manuelle

**VINIFICATION**

Vinification traditionnelle, 15 jours de macération, fermentation avec les levures naturelles et aucun ajout supplémentaire. Les vins sont non filtrés et non collés.

**Elevage** 18 mois de fûts de chêne  
**SO2 total** ± 38 mg/litre  
**Bouteilles** ± 28 000

**TYPICITÉ DU VIN**

Vin de densité, de matière, de richesse et de volume qui ne perd pas l'objectif de demeurer extra buvable (!) Un vin de fruits noirs très mûrs, où les cerises et les mûres restent croquantes et se fondent pour s'incliner délicatement devant la finale réglisse.

**AVEC LE VIN**

C'est parfait avec les grillades. Il faut le boire pour le croire : une entrecôte aux épices « Montreal Steak spice » sur charbon de bois.