



## IGP Ardèche Plant de Brunel L'Originel 2017 du Clos de l'Abbé Dubois



D.R.

La cuvée Plant de Brunel L'Originel 2017 du Clos de l'Abbé Dubois en [IGP Ardèche](#).

Coup de cœur pour ce vin rouge de la Vallée du Rhône expressif et frais : la cuvée Plant de Brunel L'Originel 2017 du Clos de l'Abbé Dubois en [IGP Ardèche](#).

### Clos de l'Abbé Dubois

Plant de Brunel L'Originel 2017

[IGP Ardèche](#)

Vin rouge

Vin de la Vallée du Rhône

**Note : 88/100**

Prix : 12 €

**Commentaire de dégustation** : Ce pur plant de brunel est issu d'un cépage autochtone, croisement entre le jurançon noir et le grenache. Joli nez expressif, associant fraîcheur et maturité du fruit. Sa bouche offre une trame serrée mais pas dure, bien qu'un brin sèche, et ce malgré une belle texture dans son fruit.

**Le mot du domaine** :

"Le Clos de l'Abbé Dubois est un vignoble de 27 hectares certifié HVE. Situé à 360 mètres d'altitude sur le plateau calcaire qui domine les gorges de l'Ardèche entre la vallée du Rhône et le départ des Cévennes, l'influence du Mistral est propice à un très bon état sanitaire du vignoble. Claude et Cécile Dumarcher ont créé le domaine en 1996. Concernant la vigne plant de brunel, la première a été plantée en 2011 sur une parcelle de 45 ares à Saint-Remèze, juste à côté de la maison de monsieur Brunel. La vinification de la première récolte a été entourée de mille attentions. Ici les vins se font avec les levures indigènes, sans artifices ce qui permet d'exprimer au maximum l'identité du cépage et du terroir. C'est toujours un plaisir pour nous de faire découvrir le plant de brunel. Mais attention, on le déguste après les autres vins de la gamme. Pas question

www.larvf.com  
Pays : France  
Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)

de se « jeter » dessus immédiatement. Nos Côtes du Vivarais ou autres IGP doivent être découverts avant afin de s'imprégner du terroir. Après 6 millésimes déjà vinifiés, nous commençons déjà à percevoir le profil du cépage « plant de brunel ». Ce 2017 est très représentatif. Sa robe est assez soutenue avec un velours grenat qui persiste dans le temps. Jeune le nez est timide mais floral et gourmand, puis les fruits déboulent, cassis, mures, cerises à l'eau de vie... Tout cela mêlé à la réglisse et aux épices douces. En bouche les fruits persistent et on trouve un vin structuré et charpenté, dans un fond charnu et assez rond."

## > CONTACT

**Clos de l'Abbé Dubois**  
07700 SAINT-REMÈZE  
04 75 98 98 44  
claudedumarcher@orange.fr

> Retrouvez ce vin dans le magazine de mai de La RVF. Pour consulter nos dossiers, achetez le magazine en ligne ou abonnez-vous à la RVF.

