



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

THYRSUS | m.2025

VIN DE FRANCE ROSÉ

SÉLECTION PARCELLAIRE

VIN MÉTHODE NATURE, BIO ET DEMETER

La plus pure expression du mourvèdre. Pur jus de raisin fermenté. Une ode à la nature.

Production : 4.000 bouteilles.

1^{er} millésime : 2021 (non produit en 2023).

TERROIR

Parcelle : Thyrsus (La Verrière Monopole).

Coordonnées GPS : 43,232264 • 5,705184.

Altitude : 395 mètres.

Surface : 2,1530 Ha.

Terraces : Thyrsus est constitué de 14 restanques séculaires de pierres sèches.

Restanques au-dessus des Ruches (0,5000 Ha, 7 restanques), La Vague (0,5000 Ha, 3 restanques),

Le Plantier Bas (0,1430 Ha), Le Carré du Milieu (0,3237 Ha), Le Pied de Mouton (0,1863 Ha),

Entrée Verrière (0,5000 Ha).

Sol : éboulis calcaires du Quaternaire dans un vallon luxuriant et mystérieux abritant une petite meute de 4 loups.

Situation : combe au caractère sauvage, exposition nord-ouest, un véritable belvédère sur la Sainte-Baume, sans aucune modification anthropique dans le champ visuel.

Âge des vignes : 23 ans.

CÉPAGES

MOURVÈDRE 100 %

Sélection massale gardée secrète, plantations de 2002 et 2003, greffés-soudés sur RI10.

VENDANGE

Date de vendange : 20/09/2025.

Approche biodynamique : récolte en jour fruit, lorsque la Lune est passée devant la Constellation du Lion.

Vendange : manuelle en petites caquettes.

Rendement : 16,7 hL/Ha.

VINIFICATION

Extraction : macération pelliculaire de 2 heures dans la cage du pressoir.

Pressurage : lent (3 hr) et à très basse pression (< 0,45 Bar).

Fermentation alcoolique et malolactique : spontanées et simultanées grâce à la flore naturelle du raisin.

Élevage : jus « clair », pendant 8 mois en amphores de terre cuite TAVA ovoïdes de 7,5 hL.

Filtration : vin non filtré – pur jus de raisin fermenté.

MÉTÉOROLOGIE 2025

• Hiver 2025 : relativement sec et doux (+ 3 °C / normales), s'achevant sur une faible réserve en eau du sol.

• Printemps 2025 : chaud (+ 2,5 °C / normales) et très pluvieux (302 mm de mars à mai), favorisant un important développement végétatif.

• Floraison tardive sur mourvèdres (31 mai) et forte coulure physiologique des grenaches.

• Conditions ardentes de début juin jusqu'à fin août : seulement 26 mm de pluie, fortes chaleurs (+ 2,8 °C / normales) et trois épisodes caniculaires.

• Au 31 août, la réserve utile en eau du sol (RLI : 8 %) atteint son niveau le plus bas depuis 2019.

• Revirement météorologique du 01 au 21 septembre avec des orages cumulant 199 mm de précipitations : fin de maturation optimale.

Impact sur le Thyrsus Rosé 2025 : fraîcheur, délicatesse, trame aérienne, notes florales et citriques, colonne rectiligne.

ANALYSES

Degré d'alcool : 12,3 % Vol. • Sucres : 0,2 g/L • Acidité tartrique : 3,7 g/L • pH : 3,59.

SERVICE

Température de service : 10 - 12 °C.

Accord végétal : tarte tatin de tomate confite, caramel balsamique et sorbet de persil.

Accord classique : côte de cochon, purée de panais et graines de grenade.

Carafage : très sensible à son environnement, il faut le traiter avec déférence.

Bouchon technique : DIAM 5 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2022 : James Suckling 92pts, Guide RVF 92pts, Yves Beck 91pts, Le Figaro 94pts.

2021 : James Suckling 93pts, Jancis Robinson 17,5/20, Vert de Vin 92-93pts.

