



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

THYRSUS | m. 2025

VIN DE FRANCE ROUGE

SÉLECTION PARCELLAIRE

VIN MÉTHODE NATURE, BIO ET DEMETER

La plus pure expression du mourvèdre. 117 clones venant du Conservatoire Mondial du Mourvèdre.

Production : 7.500 bouteilles.

1^{er} millésime : 2020 (non produit en 2023).

TERROIR

Parcelle : Thyrsus.

Coordonnées GPS : 43,240409 • 5,708102.

Altitude : 415 mètres.

Surface : 1,6952 Ha.

Terraces : le Conservatoire Mondial du mourvèdre (1,1452 Ha) et Le Village (0,5500 Ha).

Sol : calcaire à rudistes du Turonien sur marnes bleues.

Situation : en coteau exposé sud-est (8 % de pente).

Âge des vignes : 9 ans.

CÉPAGES

MOURVÈDRE 100 %

Parcelles de 2017 et 2018 (117 clones dont le mourvèdre blanc).

R110 greffé sur place en fente anglaise.

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 : 32,3 hL/Ha.

VINIFICATION

Extraction : très douce, par infusion principalement, un pigeage par jour en début d'encuvage.

Macération : pendant 13 jours.

Fermentations : spontanées grâce à la flore naturelle du raisin. Malolactique en sortie d'hiver.

Élevage : 8 mois en amphores de terre cuite TAVA ovoïdes de 7,5 hL. Deux soutirages intermédiaires.

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).
 - 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 (RU : 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 Rouge 2025 : buvabilité, expressivité, gourmandise, caractère, complexité.

ANALYSES

Degré d'alcool : 13,9 % Vol. • Sucres : 0,3 g/L • Acidité tartrique : 5,8 g/L • pH : 3,47.

SERVICE

Température de service : 14 °C.

Accord végétal : fenouil au grill, bouillon de légumes, cuisson vapeur, gel de mûre et lit de shiitake.

Accord classique : médaillon de homard, bortsch de betterave à l'orange.

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

Bouchon technique : DIAM 5 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2024 : Guide RVF 93pts.

2021 : James Suckling 93pts, Jancis Robinson 15,5/20, Bettane+Desseauve 98pts.

2020 : Wine Enthusiast 90pts.

