Ixsir

Issu des plus hauts vignobles du Liban, ce grand vin allie concentration et fraîcheur , offrant fruits noirs, épices et une remarquable harmonie.

iXSiR

Alcool :14,00 %

Composition: 55% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

El Ixsir 2015

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

El Ixsir tire sa personnalité de la diversité des terroirs libanais. Les raisins proviennent de Batroun, de la vallée de la Bekaa, d'Ainata, de Yamoune et de Hadath Baalbek, plantés entre 400 et 1 800 mètres d'altitude. Ces vignobles comptent parmi les **plus hauts de l'hémisphère Nord**, où de fortes amplitudes thermiques prolongent la maturation, préservant ainsi l'acidité et l'expression aromatique.

Les sols sont principalement **calcaires et argilo-calcaires**, reconnus pour apporter tension minérale et fraîcheur. Ce mariage de soleil méditerranéen et de viticulture de montagne confère à El Ixsir une intensité mûre alliée à une grande finesse. Situé dans les collines de Batroun, le chai a été conçu pour valoriser les terroirs oubliés du pays, alliant innovation et respect des traditions.

Vinification

El Ixsir est élaboré à partir de **Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot**. La Syrah apporte épices et amplitude, le Cabernet Sauvignon structure et pureté de cassis, tandis que le Merlot adoucit et arrondit l'ensemble. Dans ce millésime, l'assemblage avoisine 55 % Syrah, 35 % Cabernet Sauvignon et 10 % Merlot.

Le vin a vieilli pendant **24 mois en fûts de chêne français**, à parts égales entre bois neuf et fûts de deuxième usage. Cet élevage prolongé a enrichi la texture et la complexité aromatique, tout en préservant la primauté du fruit. Les notes de cèdre, de vanille et d'épices douces se fondent avec la richesse fruitée, renforçant à la fois finesse et potentiel de garde.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond aux reflets violacés, dense en son cœur.
- **Arômes** : Cassis, mûre et fruits rouges mûrs, soulignés par des touches de cèdre, de cannelle, de menthe et un soupçon d'encens. Le bois apporte vanille et épices douces.
- **Bouche** : Ample et soyeuse, portée par une trame minérale. Les tanins sont polis mais fermes, équilibrés par une acidité vive. La finale est **longue et précise**, marquée par les épices et une subtile note de graphite.

El Ixsir 2015

Le Saviez-vous ?

Le nom "Ixsir" vient de l'arabe **"Iksir"**, qui signifie *élixir*. Il traduit la volonté du domaine de révéler l'essence la plus pure du terroir libanais. Le chai a d'ailleurs été récompensé pour son architecture durable, symbole de l'alliance entre tradition et modernité.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Entrecôte au poivre** - la structure tannique et les épices du vin se marient idéalement avec la viande grillée.
- **Tajine d'agneau aux pruneaux** - les notes fruitées et balsamiques du vin résonnent avec les saveurs sucrées-salées du plat.
- **Aubergines grillées au labneh aux herbes** - la fraîcheur minérale équilibre la richesse crémeuse et souligne les arômes fumés.
- **Manchego affiné** - l'intensité umami du fromage s'accorde parfaitement avec le fruit noir et la complexité boisée du vin.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2015)

The 2015 EL red is mostly a 55/35 blend of Syrah and Cabernet Sauvignon with 10% Merlot aged for 24 months in an equal mixture of new and used French oak. It comes in at 14.7% alcohol. This, the latest release in our trilogy this issue, is a shock to the system. It handles the oak well, relatively speaking, but it is so much more primary in its fruit development that it just seems radically different. I suspect it isn't that radically different—that, when it comes around, there will be more complexity here and a more sensual feel, as with its siblings. For the moment, let's start here. Although it seems approachable in terms of its moderate tannins, this does need a few years to show all it has to show. For the moment, while this is very well done, it seems far behind the 2011.