

Ixsir

Ixsir El Ixsir 2019 déploie une profondeur libanaise saisissante, où fruits noirs mûrs, fraîcheur mentholée et épices fines s'unissent dans une texture veloutée, portée par un élevage ambitieux en chêne français.



Alcool :14,50 %

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

El Ixsir 2019

Bekaa Valley, Liban

Région et vignobles

Au Liban, la viticulture d'altitude bénéficie de journées lumineuses et d'un contraste thermique favorable entre chaleur diurne et fraîcheur nocturne. Ixsir s'appuie sur un réseau de vignobles montagnards, notamment autour d'Ainata, Yamoune et Hadath Baalbek, tandis que la cave se trouve à Batroun. **Cette mosaïque de reliefs et de microclimats** favorise une maturité profonde sans sacrifier l'énergie qui distingue El Ixsir.

Pour le millésime 2019, les raisins proviennent de vignobles aux **argiles ferrugineuses et calcaires**, des sols associant drainage, réserve hydrique et contrainte modérée. Les vignes d'altitude mûrissent dans un environnement sec et ensoleillé, où les nuits plus fraîches contribuent à préserver l'acidité. Cette origine se lit dans le vin par une rencontre entre fruit noir concentré, tonalités herbacées et mentholées, structure mûre et finale fraîche. Le résultat exprime **intensité et tension** avec une remarquable harmonie.

Vinification

L'assemblage réunit **Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot**, trois cépages complémentaires qui construisent la personnalité d'El Ixsir 2019. La Syrah apporte profondeur, épices et fruit sombre ; le Cabernet Sauvignon renforce l'ossature, la fraîcheur et les notes de cassis ; le Merlot arrondit la texture et assouplit l'ensemble. Le vin titre **14,5 % vol.**, une richesse maîtrisée par une acidité vive et une trame tannique précise.

Le vin bénéficie de **vingt-quatre mois** d'élevage en fûts de chêne français. Ce long passage en bois affine les tanins, densifie le milieu de bouche et inscrit dans le profil des nuances de cèdre, de vanille, de tabac et d'épices savoureuses. L'élevage demeure perceptible, mais il accompagne le fruit mûr plutôt que de le masquer. Conçu comme le grand rouge du domaine, ce millésime privilégie ainsi **précision et texture veloutée**, avec une finale fraîche qui équilibre sa concentration.

El Ixsir 2019

Notes de dégustation

- **Couleur** : robe rubis profonde commençant à évoluer vers le grenat, avec un cœur encore dense et lumineux.
- **Nez** : bouquet concentré de cassis, mûre, prune et cerise noire, prolongé par la réglisse, le menthol, la garrigue, le tabac, le cèdre et de fines épices boisées.
- **Bouche** : attaque ample et veloutée, matière dense et soigneusement construite, tanins mûrs et fruit noir généreux. Une acidité vive apporte précision et élan jusqu'à une finale persistante, fraîche, épicée et légèrement mentholée.

Le saviez-vous ?

Ixsir travaille à Ainata des vignes culminant jusqu'à **1 800 m d'altitude**. Cette implantation spectaculaire illustre la recherche de terroirs montagnards capables d'apporter fraîcheur et relief aux vins libanais. El Ixsir 2019 en offre une expression éloquente, conciliant maturité méditerranéenne, structure de garde et énergie.

Idées d'accords mets et vins

- **Épaule d'agneau aux épices douces** : la chair fondante répond aux tanins veloutés, tandis que cumin, poivre et cannelle prolongent les nuances épicées du vin.
- **Magret de canard aux cerises** : la richesse du canard accompagne la densité de la bouche, et l'acidité du fruit souligne les tonalités de cerise noire.
- **Filet de bœuf aux cèpes** : la profondeur terrienne des champignons s'accorde aux notes de cèdre, de tabac et de garrigue.
- **Comté affiné** : sa texture ferme et ses saveurs de noisette équilibrent la structure tannique et font écho à la complexité de l'élevage.

Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2019)

Juicy red berries, cloves, and black pepper nuance this structured red wine with a long, tannic finish. Serve it with hearty beef or root vegetable dishes, preferably in front of a roaring fire while snow falls outside.