

Ixsir

IXSIR Altitudes Red 2021 exprime toute la fraîcheur des montagnes libanaises dans un style méditerranéen généreux, mêlant cassis, mûre et cerise à des notes boisées délicates, des épices et des tanins souples.



Alcool :13,50 %

Composition: 35% Cabernet Sauvignon, 26% Caladoc, 22% Syrah, 17% Tempranillo

Altitudes Red 2021

Bekaa Valley, Liban

Région et vignobles

IXSIR travaille à travers **les paysages viticoles montagneux du Lebanon**, en sélectionnant des parcelles de Batroun au nord jusqu'à Jezzine plus au sud. Le vignoble du domaine s'étend approximativement de 400 à 1 800 m d'altitude, avec une présence importante de sols argileux, calcaires et argilo-calcaires. Cette diversité verticale joue un rôle majeur dans l'identité d'Altitudes, car l'ensoleillement méditerranéen favorise la maturité tandis que l'altitude aide à préserver la fraîcheur et la définition aromatique.

Deux vignobles illustrent particulièrement cette philosophie. Deir El Ahmar, autour de 1 000 m, accueille notamment Cabernet Sauvignon, Syrah et Tempranillo sur des sols graveleux argilo-calcaires, tandis que **Ainata atteint 1 800 m d'altitude**, avec Syrah, Cabernet Sauvignon et Caladoc sur des sols calcaires riches en fossiles et en argile. Cette combinaison d'altitude, de calcaire et de microclimats variés permet à IXSIR de composer un vin mariant maturité du fruit, fraîcheur et finesse épicée.

Vinification

L'assemblage 2021 se compose de **35 % Cabernet Sauvignon, 26 % Caladoc, 22 % Syrah et 17 % Tempranillo**. Les raisins sont vendangés manuellement de nuit et placés dans des caisses de 18 kg, avant d'être acheminés vers la cave de Basbina dans des camions à température contrôlée. Après un foulage doux et un égrappage, la fermentation se déroule en cuves inox thermorégulées afin de préserver l'éclat du fruit et la précision aromatique.

L'élevage reste volontairement mesuré afin de ne pas dominer l'expression variétale. Une partie du vin passe **six mois en fûts de chêne français**, le millésime 2021 étant élevé en fûts déjà utilisés. Cette approche apporte des nuances discrètes de toast et d'épices tout en laissant s'exprimer mûre, cassis et cerise. Le vin titre 14,5 % vol., avec un pH de 3,7, une acidité totale de 3,85 g/L exprimée en acide tartrique et seulement 2 g/L de sucres résiduels, confirmant un style sec, généreux et équilibré.

Altitudes Red 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe rouge rubis profonde à cerise noire, animée de reflets rubis et de légères nuances grenat qui renforcent son aspect jeune et intense.
- **Nez** : Mûre fraîche, cassis et cerise noire dominent, complétés par des nuances de framboise et de fraise, des épices douces, une touche végétale discrète et un boisé délicat.
- **Bouche** : Sèche et généreusement fruitée, avec cassis mûr, mûre et cerise portés par des tanins souples et veloutés. Une fraîcheur modérée équilibre les 14,5 % vol., tandis que le boisé et les épices accompagnent une finale harmonieuse et savoureuse.

Le saviez-vous ?

IXSIR signifie « élixir », le nom provenant du mot arabe « Iksir ». Le domaine a construit son identité autour de la redécouverte des terroirs de montagne libanais, avec des vignes culminant à 1 800 m. À Batroun, la cave associe une maison libanaise traditionnelle du XVIIe siècle à un chai contemporain intégré dans la colline, illustrant parfaitement le dialogue entre héritage, modernité et développement durable.

Accords mets et vin

- **Keftas d'agneau grillés au charbon** : la richesse de l'agneau assouplit la structure du Cabernet Sauvignon, tandis que cumin, poivre et notes grillées répondent naturellement aux épices de la Syrah, du Caladoc et du boisé.
- **Canard rôti, sauce cerise ou grenade** : la richesse du canard s'accorde à la matière du vin, tandis que l'acidité du fruit rouge fait écho à ses saveurs de cerise et apporte de la fraîcheur.
- **Brochettes de bœuf aux poivrons rôtis** : les saveurs grillées du bœuf accompagnent le cassis et les tanins, tandis que la douceur du poivron souligne les nuances végétales et épicées du vin.
- **Moussaka aux champignons et lentilles** : la dimension terreuse des champignons et le caractère savoureux des lentilles s'harmonisent avec les fruits noirs et les notes boisées discrètes, pour un accord végétarien généreux.