

SCV Embres Castelmaure - La Pompadour 2009 - AOC Corbières



Cuvée
La Pompadour
Appellation
Languedoc
Millésime
2009

[Commandez en ligne](#)

Castelmaure, frontera du Sud du temps où s'achevait ici le Royaume de France, c'est aussi ce que signifient les murs déchiquetés de la forteresse d'Aguilar toute proche ? elle a depuis été promue « château cathare » ? et les chicots de pierre de l'ancien château à l'abri duquel, s'établit vers 1070, le village de Castelmaure.

Dans les années 80, sous la houlette de **Patrick de Marien**, le président, et de **Bernard Pueyo**, le directeur, les 70 adhérents de la vieille coopé du village ont d'abord commencé à s'interroger sur leurs vignes : quels terroirs ? Quels cépages ? Enfin, pour plus de rigueur, l'ensemble des parcelles ? 760 environ ? a été inspecté et répertorié. Du coup, à **Castelmaure**, chaque parcelle est connue, suivie de façon individuelle par un technicien qui se consacre à plein temps à cette tâche. Dans le souci permanent du respect de l'environnement et de la santé du consommateur, tous les raisins sont vendangés à la main, en petites comportes afin de préserver au mieux le fruit et ses arômes. La machine, à vendanger, monstre cyclopéen n'a pas sa place dans la Vallée du Paradis.

Côté Cave, l'équipe n'a pas hésité à s'entourer d'œnologues de renom, tels que Dominique Laurent, Michel Tardieu ou Marc Dubernet, avec un seul objectif : faire vivre cette terre précieuse au fond de chaque verre, de chaque bouteille griffée **Castelmaure**.

Terroir

½ schistes, ½ calcaires

Cépages

carignan 50%, grenache noir 20%, syrah 30%

Vinification

grenache noir égrappé, autres cépages macération carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.

Dégustation

Une robe intense, aux reflets pourpres. Un puissant nez de fruits rouges, de mûre aussi, qui évoque la garrigue, les épices, les pierres chaudes chauffées au soleil. En bouche, place à la rondeur et à une texture soyeuse. Les arômes, très mûrs, habillés de fines nuances vanillées sont portés par une belle longueur. Une cuvée qui combine puissance, élégance et finesse.

Consommation

Poulet fermier, rougets vendangeurs, gigot d'agneau du Pays au thym.

Elevage

Elevage en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres, mise en bouteille avec légère filtration.

Mot du caviste

Un super rapport qualité / prix, avec une amélioration de millésimes en millésimes. A boire dès maintenant, ou à garder encore 6-8 ans.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/463>