

SCV Castelmaure - La Grande Cuvée 2009 - AOC Corbières



Cuvée
La Grande Cuvée
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'oenologues 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

grenache noir de 20 ans 45%, syrah de 20 ans 45%, carignan de 40 ans 10%

Vinification

Vendange manuelle. Egrappage, et fermentation thermorégulée.

Dégustation

Une robe intense, aux reflets violacés, un nez friand, de petits fruits noirs agrémentés d'une touche grillée et torréfié. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez vous.

Consommation

magret de canard grillé, côte de bœuf ou bécasse flambée.

Eleveage

Eleveage en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers.

Mot du caviste

Ce vin brillant est un hommage à la glorieuse civilisation des troubadours, des



Eleveage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/685>