

## SCV Castelmaure - La Grande Cuvée 2016 - AOC Corbières



**Cuvée**  
La Grande Cuvée  
**Appellation**  
Languedoc  
**Millésime**  
2016

[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.

### Elevage

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



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



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