

SCV Embres Castelmaure - Le Mensonge 2009 - AOC Corbières



Cuvée
Le Mensonge
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, Syrah et Carignan

Vinification

Macération carbonique, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25°

Dégustation

Robe pourpre noire aux reflets violacés. Bouquet intense de fruits murs et frais au plus près du raisin. Bouche ample, généreuse, faite de douceur, de fraîcheur, de rondeur, rythmée par les profonds accords de lagarrigue

Consommation

Viandes grillées, salaisons, charcuterie, fromages copulents

Elevage

2 soutirages, élevage en cuve

Mot du caviste

Vin déjà élevé, mais ce serait tellement chouette d'avoir la patience de le laisser vieillir 2 à 5 ans.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/830>