

## SCV Embres et Castelmaure - N°3 2009 - AOC Corbières



**Cuvée**  
N°3  
**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

Schistes et calcaire

### Cépages

40% Syrah, 35% Grenache Noir, 25% Carignan

### Vinification

Récolte manuelle, tri des baies, macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température

### Dégustation

Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs, de cèdre, d'épices douces et de garrigue. En bouche, un joli volume avec des tanins soyeux et veloutés, on retrouve les parfums que l'on avait au nez, le bois est élégant et bien fondu. La finale est longue et fraîche.

### Consommation

Tous types de gibiers, viandes rouges grillées ou roties, fromages

### Elevage

Elevage en barriques de 14 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration

### Mot du caviste

Ce vin d'une qualité rare sublime l'appellation. Un grand Corbières !



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/852>