

GAURE

Château de Gaure

Aop Languedoc

Cuvée CHATEAU LANGUEDOC

Le terroir : le sol, le climat ...

Ce sont sur les terrasses dominant la vallée de L'Agly que nous retrouvons les Syrah, Grenaches et Carignans sélectionnés pour cette cuvée. Le vignoble en rouge est en effet morcelé entre Perpignan et Maury en passant par Tautavel et Latour de France. La diversité des sols est au rendez-vous : des terrains à dominante calcaires à Tautavel en passant par des sols très caillouteux sur les terrasses de Montner et des schistes bruns pour les parcelles de Latour de France et Maury. L'adaptation de la vigne à la pauvreté de ces sols et l'âge avancée des vignes se combinent pour obtenir des raisins de qualité, concentrés et aromatiques.

Le climat méditerranéen domine avec des moyennes annuelles d'ensoleillement et de températures des plus fortes de France. Caractéristiques propices à la maturation du raisin, sans oublier les vents dominants qui fonctionnent comme une barrière naturelle aux maladies.

...Et la main du vigneron

Il favorise l'adaptation de la vigne à son terroir en travaillant les sols, en maîtrisant les rendements par une taille adaptée aux ressources disponibles et en contrôlant l'architecture foliaire. Une des fortes convictions du Château de Gaure est également la non utilisation de produits phytosanitaires chimiques ; ainsi Pierre Fabre a converti son vignoble en Agriculture Biologique depuis 2005.

Ce mode de culture associé à l'âge avancé des vignes, favorisant des rendements faibles, permet d'aboutir à l'obtention de raisins concentrés et aromatiques.

Les vinifications : la mise en valeur des terroirs de Gaure

Les raisins récoltés manuellement et à maturité optimale, sont transportés jusqu'au chai de vinification à Rouffiac dans des caissettes ajourées de 15 kg. L'intégrité et la qualité préservées, la vendange est alors triée, puis éraflée et foulée pour être acheminée dans des cuves en béton. Commence alors une période de macération pré-fermentaire avant l'initiation de la fermentation par le développement de levures indigènes. La période de cuvaison se poursuit ensuite entre 8 et 12 semaines avant l'élevage en barriques de plusieurs vins de façon à ne pas trop marquer les vins par le caractère boisé. Enfin, la délicate étape de l'assemblage vient définir la destinée de chaque lot et le caractère de la cuvée.

Assemblage

40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan

Production : 16000 bouteilles par an

Rendement moyen : 15 à 20 hL/ha

Dégustation

La puissance de sa couleur répond à la puissance aromatique. Les épices autour de notes de fruits noirs mûrs tel que la cassis et la mûre marquent son expression au nez. En bouche, l'acidité et la rondeur en font un vin plaisir très accessible.

