

GAURE

Château de Gaure

Aop Limoux

Cuvée CHATEAU LIMOUX

Le terroir : le sol, le climat ...

Les sols argilo- calcaires caractéristiques du Limouxin abritent les cépages sélectionnés dans l'élaboration de cette cuvée. La richesse de ces sols se voit contrôler par la présence d'argiles gonflantes, réduisant le réservoir du sol. Le Château de Gaure est également un domaine chargé d'histoire : la parcelle St Estiennes, où se trouve les 3 ha de Chardonnay, recouvrant une abbaye du XVIIème en est un parfait exemple.

Le climat est défini par une influence méditerranéenne et océanique, mais aussi par des microclimats plus frais liés à la présence de la forêt de Gaure.

...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 à maturité optimale sont transportés dans des caissettes ajourées de 15 kg, pour préserver leur qualité. Triés, ils sont ensuite pressés. Le débouillage à froid suit pour séparer le jus clair des bourbes. Soutiré en barrique, la fermentation alcoolique démarre via le développement de levures indigènes. Une fois cette dernière terminée, la fermentation malo- lactique s'amorce pour minimiser l'acidité des vins. La période d'élevage sur lies par des batonnages et ouillages réguliers préserve le vin de l'oxydation et lui apporte son volume et sa rondeur.

Enfin, la délicate étape de l'assemblage vient définir la destinée de chaque lot et le caractère de la cuvée.

Assemblage

85 % Chardonnay, 15 % Chenin

Production 10000 bouteilles par an

Rendement moyen 25 hL/ha

Dégustation

Un nez, agréablement expressif, révélant des notes d'agrumes et de fruits à chair jaune. En bouche, il met à l'honneur l'AOP Limoux par son caractère tendu et sa fraîcheur. Il est également remarquable par sa longueur.

