

# GAURE

## Château de Gaure

Aop Limoux

Cuvée OPPIDUM

### *Le terroir : le sol, le climat ...*

Au-delà des sols argilo- calcaires caractéristiques du Limouxin, une réelle diversité pédologique définit le Château de Gaure. Ainsi les 4 ha de Chardonnay, les 1.5 ha de Chenin et l'unique ha de Mauzac entrant dans l'élaboration de la Cuvée Oppidum se situent au cœur des plateaux montagneux à 300 m d'altitude sur des sols pauvres, où les éléments grossiers participent à la fraîcheur des sols et à la progression des racines en profondeur.

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 à l'altitude de ces parcelles. Elles bénéficient également d'une exposition idéale.

### *...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 débourageage 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 de certains lots. 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*

75 % Chardonnay, 15 % Chenin, 5% Chenin

*Production* 8000 bouteilles par an

*Rendement moyen* 18 hL/ha

### *Dégustation*

Le nez très expressif, révèle des notes de fruits jaunes tel que la poire et la pomme, au-delà des notes d'agrumes apportés par le Chardonnay. Des notes florales très fines telles que le chèvrefeuille ou le muguet en font un nez riche et complexe. En bouche la sucrosité et le volume de cette cuvée sont étonnantes et des arômes de miel et de coing apparaissent. Sa rondeur, son équilibre et sa longueur participent aussi à l'identité d'Oppidum 2015.

