

SAURIE

Château de Gaure

Aop Limoux

Cuvée CAMPAGNE BLANC

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 8 ha de Chardonnay sont la base de cette cuvée, pour la rendre unique nous avons apporté un peu de MACABEU (5%) de nos terroirs du Roussillon notamment sur la commune de LATOUR DE FRANCE;

Pour les chardonnays, le climat est défini par une influence méditerranéenne et océanique, mais pour le Roussillon sur des schistes la fraîcheur de l'altitude(350m) nous apporte sa complexité de richesse et tension.

...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

95 % Chardonnay, 5 % Macabeu

Production **15000** bouteilles par an

Rendement moyen 25 hL/ha

Dégustation

D'une robe Or clair le Chardonnay domine cet assemblage avec un nez expressif de notes d'agrumes, de vanille, quelques notes fleurs blanches et pêche de vigne; Le macabeu avec ses notes d'ananas frais et de pain d'épice apporte complexité.

