

VINS DE LA SEMAINE



Les Caves Cairel
présentent :

CHÂTEAU DE GAURE
AOC LIMOUX – LATOUR DE FRANCE
(BIOLOGIQUE)

La vigne, les Fabre l'ont dans le sang. Vignerons de père en fils depuis cinq générations. Tout d'abord, Aimée et Marcel, originaires du Gard, ont tour à tour aimé la vigne. Ensuite René et maintenant Pierre, qui ayant pris un autre chemin, (l'industrie), s'est senti attiré par le Sud et ses vignes à 45 ans sans pouvoir y résister. Julia, puis maintenant Arnaud auront-ils aussi le vin dans les veines ?

Pierre Fabre retrouve ses origines en reprenant le domaine de Gaure en 2004. Marc Bertrand, œnologue de talent le rejoint en 2005 et tous deux décident de faire de Gaure une des références des grands vins en Languedoc. Ce duo, est rejoint par Jean Arnaud Bloc, conseiller de renom, qui apporte une aide précieuse pour définir les bases de la stratégie de ce projet. Pour ce faire, dès 2004, pour préserver la nature et produire des vins « qui ont une âme » Pierre supprime tout produit chimique dans la conduite du vignoble. Puis le talent de Marc associé à des investissements permettent de produire des grands vins blancs de la région de Limoux. Pour compléter la gamme ils décident en 2006 d'acheter un deuxième vignoble pour y faire du haut de gamme en rouge.

Le domaine se compose de 40 hectares de vignes se situant sur le plateau de La Lagaste à Limoux surplombant la vallée de l'Aude, pour les blancs, et la vallée de l'Agly et ses terroirs de Latour de France, écrin en Roussillon, pour les rouges.

Nous donner de l'émotion, telle est la devise du Château de Gaure, aussi année après année, nous pourrions découvrir des pépites issues de ces grands terroirs et fruit du travail de Benoît et Jean Arnaud.

Jacques Cairel



« MAUZAC »
BLANC 2007

AOC LIMOUX

Ce vin est issu d'un seul cépage, le Mauzac. Ce breuvage se pare d'une jolie robe jaune paille au nez intense aux parfums de tilleul et d'acacia avec des notes de pomme verte et de coing. La persistance aromatique en bouche est soutenue par une belle acidité apportant équilibre et fraîcheur avec une belle longueur. Terroir au sol mixte avec des galets roulés. Vendanges à la main. Vinification en barriques avec un élevage sur lies de 12 à 15 mois. Climat méditerranéen et océanique.

« POUR MON PÈRE »
ROUGE 2008

VIN DE TABLE

Cette cuvée qui met en scène le Carignan, le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. Ce nectar s'habille d'une belle robe rouge aux arômes de cassis et de mûre. Vin d'une belle complexité aromatique et d'une délicate structure tannique. C'est un vin tout en finesse et en fraîcheur. Son terroir est d'une richesse exceptionnelle au sol argilo-calcaire ainsi qu'au sol de schistes et de gneiss. La vinification est faite par macération dans des cuves de béton pendant 3 à 4 semaines. Vendanges à la main.

