

Les bouteilles de la semaine



DR

Cuvée pour mon père
rouge 2008
Tarif: 12,50 €
Château de Gaure
11250 Rouffiac ☎ 04 68 10 63 89
www.chateaudegaure.com

Il y a quelques années, Pierre Fabre, industriel en Belgique, est rattrapé par ses origines gardoises et "vineuses" puisqu'issu d'une famille où on cultivait la vigne depuis cinq générations pour alimenter les cuves de la coopérative. Lui a eu l'envie de "faire son vin" et a tout d'abord acheté le château de Gaure non loin de Limoux, un vignoble perché exclusivement planté de raisins blancs. Pour le rouge, c'est sur le terroir de Latour de France qu'il achète 5ha de vieux carignans, grenaches, mourvèdres et syrahs. Ce sont les vins issus de ces deux terroirs que nous avons sélectionné pour vous cette semaine. En blanc, le 100% mauzac, tout d'abord, est exemplaire de ce que l'on peut faire de meilleur avec les fruits de ce cépage que l'on cultive principalement à Limoux et Gaillac. 1500 bouteilles d'un vin qui, au nez, offre des arômes de pomme verte, fleurs blanches et coing. En bouche, puissance et longueur dominant. Un grand vin pour accompagner les viandes blanches truffées. Concernant le rouge, c'est la cuvée "Pour mon père" qui nous a séduits. Issue des fruits des vignes centenaires de carignan, grenache, syrah et mourvèdre, ce vin bénéficie d'une vinification des plus soignées. Explosion de fruits rouges et noirs très murs, il bénéficie d'une belle colonne vertébrale toute de fraîcheur. Un vin puissant, très long en bouche, très rond, aussi avec la chaleur du grenache, la finesse du carignan et la complexité aromatique apportée par la syrah et le mourvèdre. Vraiment un grand rouge. ■

M.E.



DR

Château de Gaure
Limoux 2008, 100% Mauzac
Tarif: 21 €
11250 Rouffiac
☎ 04 68 10 63 89
www.chateaudegaure.com