

NOS AUTRES DOMAINES CHÂTEAU DES ERLÉS 2014

Dès le milieu des années 80, François, en quête d'un vignoble pour la famille, visite le Languedoc. Ce terroir capte très vite son attention et lui inspire le désir de faire des vins différemment. Il est parmi les premiers à remarquer le potentiel de cette région pour offrir des vins français, en adéquation avec les goûts des nouveaux consommateurs, susceptibles de concurrencer les vins du Nouveau Monde. En 2001, après la prise de contrôle de la société du Château des Erles, il restaure et modernise le domaine qui devient l'emblème de l'appellation Fitou. 18 hectares de ces vignes sont dédiés aux cuvées des Ardoises et des Abrigans. Ces vignobles bien exposés se trouvent sur les collines des «Côteaux de Villeneuve-les-Corbières» dans l'arrière pays du Haut Fitou.

CÉPAGE

50 % Syrah, 25 % Grenache noir, 25 % Carignan La Syrah, apporte couleur, rondeur, tanins, et épices. Le Grenache et le Carignan, apportent respectivement pour le premier, gras, épices et fruits, et pour le second, couleur, tanins et fruits grâce à la macération carbonique.

VIGNOBLE

Terroir

Roches sédimentaires et schistes noirs. Sols pauvres, assez profonds.

Densité de plantation

4000 pieds/ha en taille courte (gobelet pour Carignan et Grenache), taille longue (cordon de Royat) pour Syrah en palissage.

Climat

Type Méditerranéen (Eté chaud et sec - Hiver doux) avec une influence maritime importante - Beaucoup de vent.

Age moyen des vignes

20 ans pour les Syrahs, 30 - 50 ans pour les Grenaches et Carignans.

Rendement

23 hl/ha.

Origine localisation

Le Château des Erles est situé sur les Côteaux de Villeneuve Les Corbières au coeur du Haut FITOU.

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagette.

Vinification

Les raisins sont passés sur tables de tri, égrappés, puis à nouveau triés baie par baie pour optimiser la qualité. Les Carignans sont vinifiés en macération carbonique. Les Syrahs ainsi que les Grenaches sont vinifiés de façon traditionnelle. Une macération à froid est pratiquée avant le départ en fermentation ainsi qu'une macération finale à chaud pour parfaire l'extraction des polyphénols. La fermentation malolactique se fait en cuve.

Elevage

6 mois en barriques neuves de un vin.

LE MILLÉSIME

Dans le Sud de la France, malgré un hiver sec, les vignes ont reçu quelques pluies au printemps et en été qui ont permis d'avoir un cycle végétatif équilibré. Les températures estivales ont été plus basses que les normales saisonnières, ce qui a ralenti le cycle de maturité et a conduit à vendanger plus tard, nous en obtenons des raisins plus fins et plus complexes. Le 8 septembre la lune tournait sous un beau soleil, nous apportant ensuite trois semaines de grand beau temps. Nous avons donc été, comme tous, agréablement surpris de ce splendide mois de septembre, qui a permis de rattraper le retard de maturité.



DÉGUSTATION

Robe dense noire. Nez très intense de fruits noirs et d'épices douces. Bouche suave, riche, et finale relevée.

SUGGESTIONS

Côtes de Boeuf aux herbes de Provence, Rôti de porc en croûte, plats un peu épicés... Fromages.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2013 Top 100 - LANGUEDOC ROUSSILLON SUD DE FRANCE Silver Medal - CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS AWARDS 2004 91 pts - WINE ENTHUSIAST 90 pts - WINE SPECTATOR 16,5/20 - JANCIS ROBINSON AWARDS 2003 91 pts - WINE ACCESS 90 pts - WINE SPECTATOR

TEMPÉRATURE

18-19°C

CONSOMMATION

5-7 ANS