

NOS AUTRES DOMAINES CUVÉE DES ARDOISES 2014

Sur les 18 Ha, nous produisons deux vins rouges : le château des Erles et la Cuvée des Ardoises. Cette dernière étant issue d'une parcelle de 12 hectares d'un seul tenant dont le sol composé de schistes délités, rouges, bleus et verts, est synonyme de raisins parfaitement murs à des degrés potentiels peu élevés et à l'acidité préservée. Le nom du lieu-dit « les ardoises » identifie cette cuvée unique. Respect de l'environnement est l'idée maîtresse qui guide notre gestion du vignoble. Ainsi les fumures utilisées sont d'origines biologiques (fumier de Brebis). Le travail des sols régulier avec un inter-cep de dernière génération nous permet de ne plus avoir recours aux désherbant Chimiques.

CÉPAGE

40 % Syrah, 35 % Grenache Noir, 25 % Carignan. Le choix de garder ce trio de cépages typiques du Languedoc permet à nos vins du Château des Erles d'obtenir un équilibre d'ensemble tout à fait remarquable.

VIGNOBLE

Terroir

Roches sédimentaires et schistes noirs. Sols pauvres, très sensibles aux phénomènes d'érosion.

Densité de plantation

3300 à 4000 pieds/ha en taille courte (gobelet pour Carignan et Grenache), taille longue (cordon de Royat) pour Syrah.

Climat

Type Méditerranéen (Été chaud et sec - Hiver doux), très venté, avec une forte influence maritime.

Age moyen des vignes

20 ans pour les Syrahs, 25/30 ans pour les Grenaches et Carignans.

Rendement

38 hL/ha.

Origine localisation

Le vignoble de FITOU s'étend sur 2600 ha, répartis sur deux aires distinctes : FITOU MARITIME (en bordure de la Méditerranée), HAUT FITOU (au coeur du massif des Corbières). Ces deux zones ont été reconnues AOC en 1948 - Première AOC du Languedoc. Le Château des Erles est situé sur les Côteaux de "Villeneuve-les-Corbières" au coeur même du Haut-Fitou.

ELABORATION

Vendanges

Manuelle en cagette. Les raisins sont passés sur tables de tri puis égrappés

Vinification

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

8 à 10 mois d'élevage en barrique bordelaise (225 Litres) neuves à 50% et 50% de I vin, puis assemblage, collage et embouteillage.

LE MILLÉSIME

Dans le Sud de la France, après un hiver sec, les vignes ont reçu quelques pluies au printemps et en été, ce qui a engendré un cycle végétatif équilibré. Les températures estivales ont été plus basses que la normale saisonnière ce qui a ralenti le cycle de maturité et a conduit à une vendange tardive, nous permettant d'obtenir des raisins plus fins et complexes. Début septembre, la lune tournait sous un beau soleil nous apportant trois semaines de beau temps. Nous avons donc été, comme tous, agréablement surpris de ce splendide mois de septembre, qui a permis de rattraper le léger retard de maturité. Pour ce millésime 2014, les acidités totales sont élevées (beaucoup d'acide malique ainsi que beaucoup d'azote assimilable), ce qui laisse présager des vins très aromatiques !

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis soutenue. Nez de fruits rouges, intense, boisé, fin et épicé. Bouche ronde, du volume, notes de fruits noirs, c'est un vin de soleil. Belle longueur sur la fraîcheur.

SUGGESTIONS

Côtelettes d'agneau, viandes au Porc rôti avec des prunes.

RÉCOMPENSES

Millésime 2013 MEDAILLE D'OR Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon Millésime 2010 14/20 "Une explosion d'arômes poivrés et de fruits frais, bouche ronde, charnue, axée sur la fraîcheur et l'équilibre. Beaucoup de caractère." Guide Bettane&Desseauve Millésime 2011 MEDAILLE D'OR Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 16,5/20 Jancis Robison Millésime 2009 TOP 50 Vins du Sud de France

TEMPÉRATURE

16 - 18 °C

CONSOMMATION

5 ans