

NOS AUTRES PRODUITS VINAIGRE DE MAURY

François Lurton a apporté au vinaigre les mêmes soins attentifs et rigoureux avec lesquels il élabore ses vins. Un véritable vinaigre d'exception, embouteillé sans filtration pour préserver richesse et volume en bouche.

VIGNOBLE

Terroir

Une vraie mosaïque de terroirs. Mélange de schistes, d'ardoises, de granit et de calcaire, le vignoble de Mas Janeil est un lieu rare, sans aucune capacité agricole, où la vigne souffre et doit envoyer ses racines puiser très profondément sa nourriture. Les rendements sont extrêmement faibles. Il en résulte une concentration exceptionnelle des baies de raisin.

Densité de plantation

Entre 2400 et 4000 pieds/ ha avec une taille courte (gobelet).

Climat

Type Méditerranéen très venté (Été chaud et sec - Hiver doux).

Age moyen des vignes

40 - 50 ans pour les Grenaches, 25-30 ans pour les Syrahs.

Rendement

20- 30 hL/ha.

Origine localisation

Situé au pied d'une falaise dominée par un château cathare, le château de Quéribus, ce domaine possède un terroir exceptionnel fait de roches issues de l'érosion des Corbières.

ELABORATION

Vinification

Elaboré à partir de notre vin doux naturel MAURY de 3 à 4 ans d'âge, la fabrication de notre vinaigre utilise la méthode orléanaise traditionnelle. Deux tiers de VDN sont additionnés à un tiers de volume de vinaigre fait; cette base logée dans des barriques bordelaises de 6 vins et plus (stockées à l'extérieur et soumis aux aléas climatiques) s'acétifie en quelques mois puis demeure en plein air pour une période d'élevage. Le brûlant de l'acide acétique se fond progressivement et les arômes typiques du vin doux naturel se révèlent.

DÉGUSTATION

4 à 5 ans sont donc indispensables pour que le vinaigre de Maury livre tous ses secrets gastronomiques. Des notes de fruits rouges, de fruits secs, de vanille et de réglisse se mêlent pour donner de la saveur et du caractère à tous les plats. Le résultat est souvent inattendu, savoureux et immédiat. Étonnant dans les marinades, il donne de la typicité aux sauces aux déglaçages et relève les assaisonnements.

SUGGESTIONS

Foie gras de canard au vinaigre de Maury, rôti aux fruits secs. Foie de veau à l'ail et au vinaigre de Maury. Gambas à la tomate et amandes torréfiées au vinaigre de Maury.

