

# AIGLE ROYAL

## IGP Haute Vallée de l'Aude

Expérience ultime



### Présentation

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 47 hectares magnifiquement située dans la partie la plus septentrionale du vignoble de la Haute Vallée de l'Aude, entre 250 et 500 mètres d'altitude. Nous y réalisons des vins d'une grande finesse issus de Chardonnay et de Pinot Noir. L'Aigle royal est issue de la parcelle de Pinot noir la plus haute du domaine, exposée plein sud, plantée sur des sols argilo calcaires.



### Vinification & élevage

Les vignes font l'objet de soins attentifs, d'interventions manuelles fréquentes (taille, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendanges par tries manuelles), selon des pratiques respectueuses de l'environnement. Le vignoble est établi sur espalier, pour générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins. Les ceps sont plantés à une densité (relativement élevée) de 5000 ceps/Ha, qui permet une maîtrise de la vigueur et l'obtention de vins de qualité, à bas rendement. Le suivi de la maturité (analyse et dégustation des baies) détermine la date de cueillette idéale pour obtenir le bon équilibre entre expression aromatique et maturité des polyphénols. Les raisins sont vendangés manuellement en caisse et encuvés, après éraflage, par gravité. Cuvaïson (fermentation et macération) pendant 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage deux fois par jour. Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne pendant un an.



### Notes de dégustation

Robe rouge rubis aux légers reflets violacés. Nez dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille) très intense auxquels se mêlent quelques notes toastées. Bouche tendre, fruitée et finement épicée. Les tanins en fin de bouche sont fins et soyeux avec une très grande longueur et une finale persistante sur le fruit.

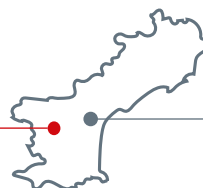
**A déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, volailles rôties, poissons grillés ou en sauce, fromages affinés.**



### Encépagement

**Pinot noir**

Domaine de l'Aigle



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

# LE VIALA

## AOP Minervois La Livinière

Expérience ultime



### Présentation

Le Viala est issu d'une parcelle du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation la Livinière (officiellement reconnue en 1998), synonyme de grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses. Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semi-aride, à variante hivernale tempérée, le Viala est exposé plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière à 120 m d'altitude environ. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep, et permet grâce à un enracinement profond de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique. Le lent mûrissement des raisins est ainsi favorisé grâce à l'ensoleillement important. Les trois cépages assemblés pour cette cuvée expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est le Viala.



### Vinification & élevage

La récolte est déclenchée après un suivi très précis des maturités et une dégustation quotidienne des baies. La cueillette est manuelle et les raisins sont méticuleusement triés dès leur entrée au chai. Le Carignan et une partie de la Syrah sont vinifiés en grappes entières. Le Grenache est égrappé et vinifié en macération traditionnelle. Après la fermentation malolactique des vins, les différents cépages sont assemblés et le vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois. Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe, à chaque millésime. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille. Les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



### Notes de dégustation

La robe est d'un beau grenat profond.

Au nez, Le Viala est puissant, il révèle des notes de fruits mûrs et de violette.

Très belle attaque, tanins suaves, notes boisées, bel équilibre, longueur infinie. En bouche, cette cuvée est d'une grande gourmandise !

Le Viala possède un grand potentiel de garde.

**A déguster à 18°C, sur des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.**

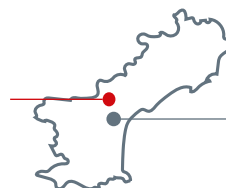
[www.gerard-bertrand.com/les-vins/le-viala](http://www.gerard-bertrand.com/les-vins/le-viala)



### Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan

Château  
Laville-  
Bertrou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

# L'HOSPITALITAS

AOP La Clape

Expérience ultime



## Présentation

Surplombant la Méditerranée d'une centaine de mètres, le vignoble du Château l'Hospitalet bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles (climat méditerranéen semi-aride, à variante hivernale douce). La chaleur et l'ensoleillement, atténués par le gradient altitudinal, offrent des possibilités de maturation lente de septembre à octobre, favorables à l'expression aromatique et à la finesse des tannins. La parcelle Hospitalitas, située au cœur du vignoble, à la base d'une falaise de 30 mètres qui la protège du vent du Nord, bénéficie d'un microclimat. Le caractère exceptionnel de cette cuvée provient du fait que la parcelle est posée sur les deux terroirs qui composent notre vignoble : les sols marno-calcaires du Gargasien, riches en fossiles, qui fournissent aux ceps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; les sols rouges méditerranéens du Barremien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, qui permettent l'élaboration de vins riches et concentrés. L'assemblage de ces deux cépages confère à cette cuvée une belle expression aromatique, une tonicité et une remarquable aptitude à l'élevage, du fruit et de la rondeur.



## Vinification & élevage

Les raisins sont ramassés à la main et triés méticuleusement à leur arrivée au chai.

Le Syrah est encuvée en grappe entières pour partie puis vinifiée en macération en grappes entières. L'autre part des Syrah ainsi que les Mourvèdre sont égrappées puis vinifiées en macération traditionnelle de 15 jours à 3 semaines.

Après écoulage des cuves et fermentation malolactique les vins sont entonnés en barrique neuve pour un élevage de 12 mois environ.



## Notes de dégustation

Doté d'une robe intense couleur pourpre, avec des reflets rouges, son nez explosif, révèle des arômes de violette, de fruits mûrs, avec quelques notes toastées. Avec une attaque suave et envoûtante, la bouche très ample, se développe sur des tanins fondus, avec une grande puissance et une belle longueur. La sucrosité et la structure phénolique confèrent une structure remarquable à cette cuvée, apte à la garde.

**À déguster à 18°C sur des viandes rouges ou des volailles grillées, des plats en sauce ou encore des fromages affinés.**

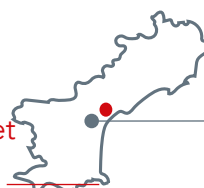
<http://gerard-bertrand.com/collections/chateau-l-hospitalet/products/l-hospitalitas-vin-rouge>



## Encépagement

Syrah, Mourvèdre

Château  
l'Hospitalet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND