



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**DOMAINE CIGALUS BLANC
IGP PAYS D'OC**



Millésime 2007 :
Médaille d'Argent
Decanter World Awards 2008



Millésime 2007
Classé dans le Top 100
des Vins de Pays 2009



Millésime 2007 :
Cité dans le guide RVF
Meilleurs Vins de France 2009

NOTES DU VIGNERON

Cépages : Chardonnay 80 %, Viognier 15 %, Sauvignon 5 %

Le domaine Cigalus bénéficie d'un **climat méditerranéen** (« de type semi-aride à variante printanière tempérée ») chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages.

L'aridité de ce climat (faible pluviométrie) est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un **grès légèrement calcaire datant du Campanien** (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Un vignoble conçu pour un vin d'exception et engagé sur la voie de la biodynamie.

Dès la plantation, ce vignoble a été conçu pour l'élaboration d'un vin haut de gamme :

- Choix de clones qualitatifs
- Densité de plantation élevée supérieure à 5000 ceps par hectare
- Espalier haut pour obtenir une surface foliaire élevée favorisant la photosynthèse et la maturation

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré (25 hl/ha) qui permet de tirer la quintessence du potentiel qualitatif de ces raisins. La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies.

Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un **pressurage pneumatique** dès leur arrivée au chai.

Après un léger débordage statique, une partie du jus subit une fermentation alcoolique en **barrique neuve** (70 %), le reste étant vinifié en cuve en inox (30 %).

Le contrôle des températures permet préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

Le vin séjourne en barrique 6 à 8 mois, avec des batonnages réguliers.

Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune dorée, brillante et limpide.

Nez intense et complexe d'agrumes mûrs (pamplemousse) de pêche blanche, de miel, de fruit sec avec une note toastée.

Bouche pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.

A déguster avec des Noix de Saint Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.

