

DOMAINE DE VILLEMALJOU

AOP Corbières

Héritage



Présentation

Le Domaine de Villemajou, situé dans l'arrière pays sur le terroir de Boutenac dans les Corbières, a une place à part pour Gérard Bertrand. En effet, cette propriété familiale a été achetée en 1970 par Georges Bertrand, son père. Maison familiale où père et fils ont partagé la passion du vin durant plus de quinze ans. A la disparition de son père, Gérard Bertrand reprend l'exploitation en continuant dans la voie tracée en termes de qualité et d'expression du terroir avec la volonté de créer et d'innover pour rester en phase avec la demande des consommateurs de vins du monde entier. Constitué de 130 ha, cette propriété a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO (Institut national des appellations d'origine). Ce domaine se distingue par ses très vieilles vignes de Carignan, un cépage méditerranéen réhabilité dans l'élaboration des grands vins du Languedoc. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).



Vinification & élevage

Les vignes font l'objet de soins constants pour préserver l'état sanitaire des raisins. Elles sont conduites en taille courte (cordon de Royat) sur espalier haut (afin d'avoir une excellente surface foliaire). Fin Juillet, des vendanges en vert sont pratiquées pour permettre une macération homogène et garantir l'expression aromatique de chaque cépage.

Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique dès leur arrivée à la cave. Le débouillage est réalisé après un repos au froid de 48 heures. La fermentation se déroule sous contrôle des températures en barrique. Le bâtonnage est systématiquement réalisé ; l'élevage dure 4 mois.



Notes de dégustation

Une robe jaune citron, brillante et limpide, avec quelques reflets verts. Nez complexe aux notes grillées, d'agrumes, citron et écorce d'orange, infusion, verveine...

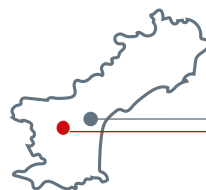
Attaque vive en bouche, ample et pleine, grasse, généreuse et délicatement boisée au final.

Harmonieux et complexe, expressif et subtil, ce vin peut être dégusté à l'apéritif, ou à table avec, des poissons, des viandes blanches en sauce ou encore du fromage.



Encépagement

Marsanne, Roussanne,
Bourboulenc, Maccabeu



Narbonne

Domaine de
Villemajou



GÉRARD BERTRAND

