



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHÂTEAU LAVILLE BERTROU AOP Minervois La Livinière

PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

Les parcelles du Château Laville Bertrou sont situées sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation Minervois la Livinière (officiellement reconnue en 1998), dénommée pendant la présence des Romains « Cella Vinaria » : Cellier à vin.

Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés, à l'image des grands vins du Languedoc. Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semi-aride à variante hivernale tempérée, les vignes sont exposées plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière, à environ 120 m d'altitude.

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, l'enracinement profond des vignes leur permet de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique et enfin l'ensoleillement important favorise la maturation lente des raisins.

La beauté de ce vin est à l'image de l'enchantement que procure le paysage.

CEPAGES :

65% Syrah, 20% Grenache noir, 15% Carignan.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le vignoble fait l'objet de soins attentifs, afin d'obtenir des raisins d'une qualité irréprochable, mûrs, sains et concentrés. La densité de plantation est élevée (de 5000 à 6500 ceps par ha) pour les plantations les plus récentes. Les vignes sont conduites en espaliers hauts pour garantir des surfaces foliaires élevées et les rendements sont maîtrisés (inférieurs à 45 hl/ha). Les raisins sont récoltés manuellement, à parfaite maturité, et transportés jusqu'à la cave en comporte. Les différents cépages sont ensuite vinifiés séparément, de manière à respecter leurs caractéristiques propres et les capacités des terroirs.

Le Carignan et la Syrah sont encuvés en grappes entières et vinifiés en macération carbonique pendant 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Le Grenache est égrappé et sa durée de macération atteint 3 semaines.

Les vins sont soutirés en fin de fermentation alcoolique et malolactique, puis mis en barrique bordelaise de 225 litres, pour une durée d'élevage de 10 à 12 mois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La robe est d'une belle couleur grenat, intense et brillante.

Du nez émerge un bouquet aromatique complexe, où la mûre, la myrtille et la cerise se mêlent à d'agréables notes de réglisse et de sous-bois. L'attaque en bouche est ample, fluide et suave. Présents, mais ronds et fondus, les tannins soutiennent de délicats arômes de petits fruits rouges et noirs. Fruité et équilibré, sa finale persiste en bouche sur de subtiles notes boisées.

A déguster à 16°C, sur des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.

