



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## DOMAINE DE VILLEMAJOU ROUGE AOP Corbières Boutenac

### PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

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).

### CEPAGES :

Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés manuellement avec un double système de tri, à la vigne et à la cave.

La vinification est adaptée à chaque cépage. Les Carignan et les Syrah sont vinifiés en raisins entiers selon le principe de la macération carbonique (durée 10 à 18 jours). Le Grenache et le Mourvèdre sont vinifiés en macération traditionnelle après éraflage (durée 15 à 20 jours).

Le vin est ensuite mis en barrique pour une durée de 12 mois dans notre chai de Gasparet.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Une robe d'un grenat profond, un bouquet complexe où se mêlent des notes de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction.

La bouche est ample et ronde, avec des tannins enrobés, bon potentiel de garde.

A carafier et servir à 17 °C avec un carré d'agneau ou des plats méditerranéens.

