

DOMAINE DE VILLEMALJOU

AOP Corbières Boutenac

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. 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

Le vignoble est entretenu avec une attention particulière au détail et une obsession à produire la meilleure qualité de fruits mûrs et sains. Les fruits sont cueillis à la main, puis un "double" tri est effectué sur la table. La vinification est adaptée à chacun des cépages : Le Carignan et la Syrah sont vinifiés sans être foulés selon les principes de la macération carbonique (10 à 18 jours). Le Grenache est vinifié selon les procédés traditionnels de macération après foulage du fruit (15 - 20 jours). Le vin est ensuite transféré en barrique pour un élevage de 10 à 12 mois selon le millésime. Les vins sont conservés pendant 6 mois supplémentaires avant d'être mis en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est riche et somptueuse. Elle est complexe sur le plan aromatique avec des notes de fruits confiturés, d'épices douces, de cuir et de café.

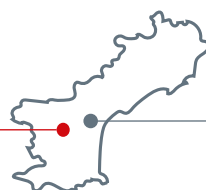
La bouche est ronde et douce avec de beaux fruits encadrés dans des tanins à grain fin. Avec un tel équilibre, c'est un vin qui a un bon potentiel de garde.

A déguster avec des viandes rouges grillées, des plats méditerranéens et des fromages affinés. A carafier et à servir à 17°C.



Encépagement

Carignan, Grenache noir, Syrah



Narbonne

Domaine de
Villemajou



GÉRARD BERTRAND

