

Esprit du lieu



Présentation

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. Le domaine est cultivé en Biodynamie. L'aridité de ce climat, par sa 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).



Vinification & élevage

Dès la plantation, ce vignoble a été conçu pour l'élaboration d'un vin haut de gamme : choix de clones qualitatifs et 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 débourbage statique, 70% du jus subit une fermentation alcoolique en barrique neuve, le reste étant vinifié en cuve en inox. La fermentation malolactique est effectuée. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

Robe jaune dorée, brillante et limpide. Nez intense et complexe d'agrumes mûrs tels que le 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.

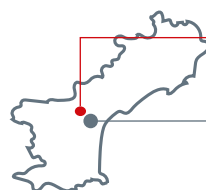
A déguster à 10-12°C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/cigalus-blanc



Encépagement

Chardonnay, Viognier, Sauvignon



Domaine de
Cigalus

Narbonne



GÉRARD BERTRAND