



AOP Corbières rouge

Syrah



Grenache noir



Carignan



Mourvèdre



Le 9 Décembre 2023

Jean-Pierre BERNARD

HISTOIRE

La culture de la vigne dans le massif des Corbières remonte au II^e siècle avant notre ère, elle fut introduite par les marchands grecs .

Au cours du Moyen Âge se développent des vignobles monastiques avec les fondations des abbayes de Lagrasse, Caunes Minervois, Fontfroide et de Saint-Hilaire. Les moines améliorent la viticulture.



Lorsque l'idéologie des cathares devint dominante, il n'y eut aucun interdit sur le vin contrairement aux bogomiles et aux manichéens qui l'avaient inclus dans leurs interdictions alimentaires. Mais au cours de la croisade contre les Albigeois, selon le jésuite Langlois, Henri de Beaujeu, « Durant trois mois entiers, occupa ses troupes à brûler les blés, à arracher les vignes, à faire un désert de l'un des plus beaux pays du monde ».

Le Prince Noir fit de même au cours de la guerre de Cent Ans où son avancée dans le Languedoc se solda par l'arrachage du vignoble.

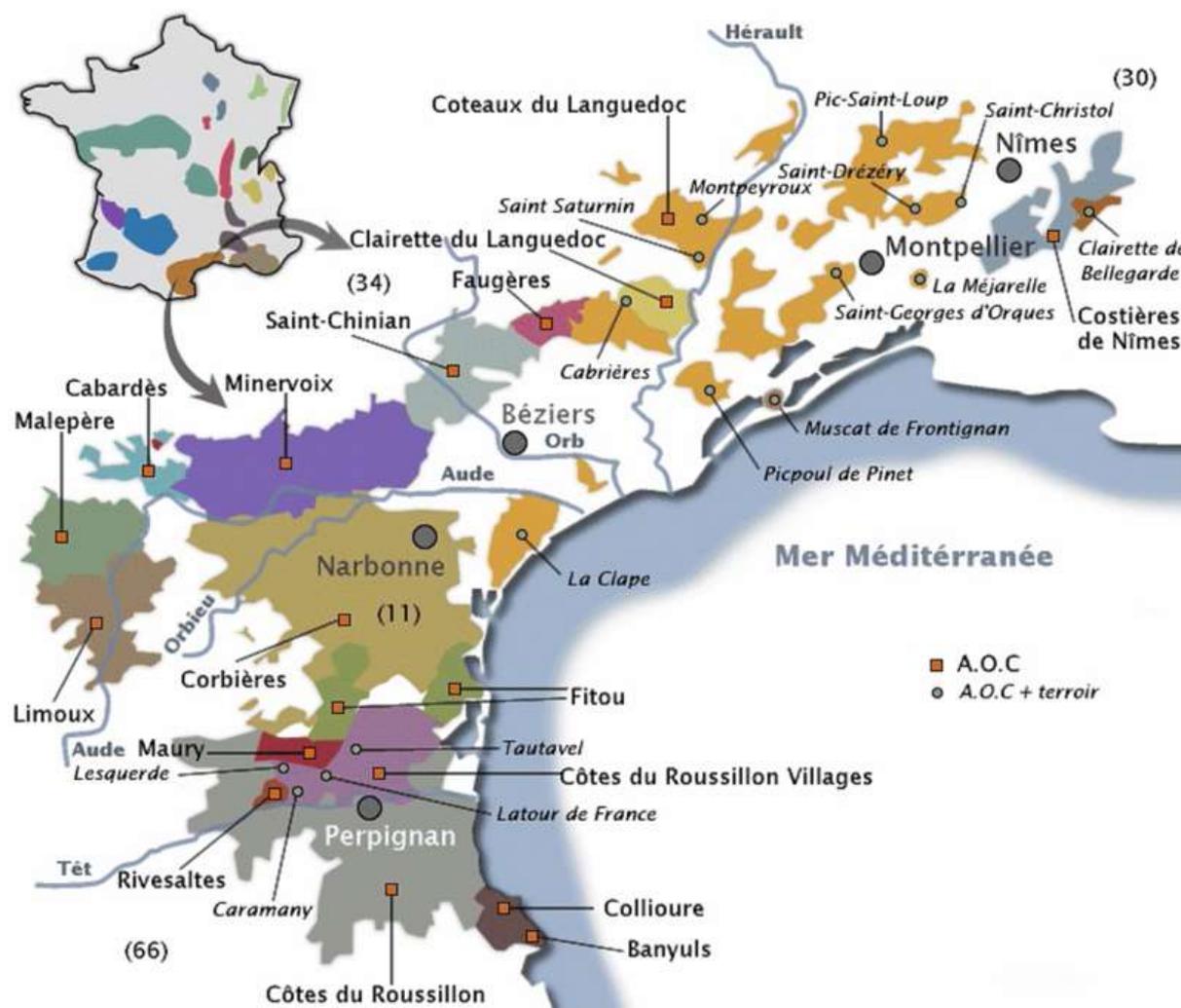
Le canal du Midi, inauguré en 1681, relança la production du vin en Languedoc qui pouvait être exporté vers Toulouse, Bordeaux et Marseille. Le canal, qui traverse ce vignoble sur 40 kilomètres, eut pour effet d'élargir la zone de vente des producteurs locaux et dans les années 1730-1740, ce commerce permit aux exploitations agricoles d'augmenter leur production.

À partir de 1855, le vignoble connut une forte progression. Cette prospérité est soumise aux aléas de la crise phylloxérique et de la surproduction, avec comme point d'orgue la crise viticole de 1907 qui impose à toute la région une réorganisation en profondeur. Un Syndicat de défense est créé dans la région des « Corbières » en 1908. Après la délimitation de la zone géographique, en 1923, reconnu dans un premier temps en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (VDQS) en 1951, les « Corbières » sont reconnues en appellation d'origine contrôlée (AOC) par décret du 24 décembre 1985.

En 2017, La production d'environ 370 000 hectolitres pour une superficie de 13 000 hectares, est élaborée par 23 caves coopératives (54% des volumes) et 220 domaines de vigneron indépendants.

Situation géographique

Le vignoble des Corbières est situé en Languedoc, Il s'étend sur le territoire de 87 communes, à l'est du département de l'Aude. Il se déploie de coteaux en vallées, du pied des Pyrénées jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire. Sa limite la plus au nord chevauche l'axe routier qui relie la cité de Carcassonne à la ville de Narbonne. À l'est, le vignoble flirte avec la Méditerranée en venant buter sur la frontière naturelle de l'étang de Sigean et les lisières de l'appellation Fitou et des Côtes du Roussillon. Avec une surface viticole qui s'étend au-delà de 10 000 hectares, les Corbières forment l'aire d'appellation la plus vaste des vignobles d'Occitanie et a fortiori du Languedoc.



GEOLOGIE

La zone d'appellation repose sur un terrain très tourmenté. Les strates ont été bouleversées par l'orogénèse alpine ayant donné naissance aux Pyrénées toutes proches. Cette histoire explique la variété des sous-sols et leur succession désordonnée en nature et en âge. Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols, issus de ces formations géologiques, essentiellement argilo-calcaires et développés sur des molasses de l'Eocène. Ces sols sont généralement peu fertiles, peu profonds, caillouteux et bien drainés.

Les roches sur sous-sol datent de l'ère primaire à l'ère quaternaire. Leur nature est aussi très contrastée : schistes, calcaires durs ou tendres, molasses, grès ou terrasses détritiques du quaternaire

Le vignoble des Corbières compte onze terroirs ayant chacun leur particularité géologique.



- | | |
|--|---|
| Terroir de Boutenac | Terroir de Quéribus |
| Terroir de Durban | Terroir de Saint-Victor |
| Terroir de Fontfroide | Terroir de Serviès |
| Terroir de Lagrasse | Terroir de Sigean |
| Terroir de Lézignan | Terroir de Termenès |
| Terroir de Montagne d'Alaric | |

Climatologie

Le climat méditerranéen est sec, ensoleillé et chaud. Les vents sont omniprésents : la Tramontane ou Cers, vent soufflant de l'ouest ; le vent marin, soufflant principalement en automne et au printemps et apportant humidité et pluies. La pluviométrie moyenne annuelle augmente avec l'altitude. Ainsi le littoral reçoit en moyenne moins de 450 millimètres par an contre plus de 700 millimètres pour les zones montagneuses de la zone géographique. Les températures moyennes annuelles montrent une évolution décroissante d'est en ouest, passant de 15,4°C, en bord de mer, à 13,4°C, près de Carcassonne.

Encépagement

Vignes à vin rouge : Le décret d'appellation impose comme cépages principaux le Carignan, le grenache noir , le lledoner pelut , le mourvèdre et la syrah . Les cépages cinsault, grenache gris , le picpoul noir et le terret noir sont accessoires.

Vinification en rouge

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins 2 cépages, dont au moins un cépage principal ; La proportion du (des) cépage(s) principal (aux) est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage ; La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30% à l'exception du cépage marselan N pour lequel la proportion est inférieure ou égale à 10% de l'assemblage ; Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.

Le raisin est mis en cuve dès la réception de la vendange. Une partie peut être foulée et éraflée. Une partie importante de la vendange est vinifiée en macération carbonique. Cette méthode de fermentation en grains entiers a permis de tirer meilleur parti du carignan N. Les autres cépages peuvent être vinifiés en cuvaison classique ou en macération carbonique.

À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré. Le marc est pressé et le vin de presse est dégusté pour déterminer s'il est apte à être assemblé au vin de goutte. Le vin logé en cuve effectue la fermentation malolactique. L'opération conduit à une désacidification naturelle du vin ; elle arrondit le vin, le rend plus souple et moins âpre.

Le vin fini vieillit quelques mois. Selon le produit recherché, cet élevage peut se faire en cuve, en barrique ou en foudre de bois de chêne.

LES CELLIERS D'ORFEE

53 Av. des Corbières, 11200 Ornaisons



Cave coopérative depuis 1933.

170 adhérents pour 1300 hectares.
Ils procèdent par sélection parcellaire.



« Pionniers du mouvement coopératif en France, nous défendons depuis toujours les valeurs du collectif et le pouvoir de la mutualisation. Notre histoire est celle d'une centaine de femmes et d'hommes portés par l'idée qu'ensemble, on va plus loin. La cave des Celliers d'Orfée unit les efforts d'un groupe et améliore la situation de chacun. Nous mettons en commun nos moyens, l'entraide est la base de la coopération. Une philosophie de vie partagée par des générations

d'adhérents. »

Chaque viticulteur a un jour bien défini pour venir apporter sa vendange.

Macération carbonique 10 à 15 jours, jus de goutte et ensuite décuvage et pressurage, pressoir et jus de presse.





L'Empreinte de Nos Vignerons

L'INFERNALE



Cépages : Grenache 70 %, Syrah 30%

Vinification:

Certification Haute Valeur Environnementale. Entièrement égrappés, le Grenache et la Syrah sont vinifiés traditionnellement. Cuvaison longue de 20 jours apportant de la complexité, de la rondeur et une longueur en bouche surprenante.

Dégustation:

Robe grenat limpide et brillante. Un premier nez gourmand de petits fruits de bois et de fraises sauvages. Un second nez complexe de violette et de garrigue. À la bouche, l'attaque est vive avec une explosion de fruits rouges élégante, soulignée par une note de cacao. Finale intense et gourmande.

Accord Mets & Vins:

L'Infernale se mariera parfaitement avec vos apéritifs, aubergines farcies à la tomate, parillade de viande à la plancha.

Palmarès :

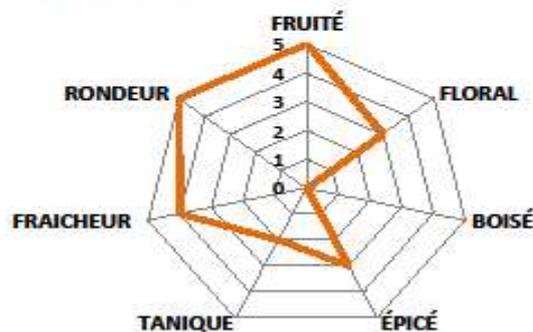
Millésime 2020 :

- Or au Concours Terre des Vins
- * Guide Hachette des vins

Millésime 2019 :

- Or Concours des Grands Vins de France à Macon
- Argent Vinalies Nationale

Garde : 2 à 4 ans



Orfée • 53 Avenue des Corbières • 11200 Ormaisons • France
Tel. +33(0)4 68 27 09 76 • contact@celliersdorfee.com • www.celliersdorfee.com

10,50 Euros

SEXTANT

Cépages : Syrah 70 %, Carignan 30 %

Vinification :

Macération carbonique, Cuvaison 15 à 21 jours. Après vinification, ce vin est élevé en barriques neuves pendant 12 mois.

Dégustation :

Robe intensément pourpre, à la texture dense, limpide et brillante. Nez intense et complexe, aux arômes chocolatés. En second nez, des arômes épicés s'expriment, tel que le clou de girofle. L'attaque en bouche est ronde et charnue, aux arômes de vanille et de fruits noirs confits. Le milieu de bouche délivre une palette épicée et poivrée, accompagné d'une trame tannique généreuse et fondue. La finale est complexe, mêlant écorces exotiques, fruits noirs confits et torréfaction.

Accord Mets & Vins :

La cuvée Sextant se mariera généreusement avec une côte de bœuf grillée, une entrecôte, un tournedos de bœuf au poivre vert, du sanglier.

Palmarès :

Millésime 2020 :

- Or Concours Général Agricole
- Or Concours Terre des Vins
- Or au Challenge International du Vin
- 95/100 Décanter
- ** Guide Hachette des Vins

Millésime 2018 :

- Or Challenge International du Vin
- Argent Vinalies Nationales
- Argent Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon

Garde : 5 à 8 ans

	FRUITÉ	
	5	
RONDEUR	4	FLORAL
	3	
	2	
FRAICHEUR	1	BOISÉ
	0	



18 ,50 Euros

Château La VOULTE - GASPARETS

13 Rue des Corbières Gasparets, 11200 Boutenac



Depuis 7 générations, c'est la même famille, qui, sous des noms différents, PAUC, GRULET, BERGES et REVERDY, assure la continuité et la réputation de ce domaine. Patrick, Laurent et Paul Reverdy sont aujourd'hui les garants d'une tradition de noblesse et de qualité.

TERROIR

Il s'agit là, d'un terroir exceptionnel, résultat d'une véritable curiosité géologique. Le relief est constitué par une terrasse d'alluvions anciennes, longue de 7 km, large de 800 à 1500 m, et d'une altitude de 80 mètres en moyenne. Appuyée sur les collines gréseuses de Boutenac, qui la protègent des atteintes du vent d'ouest. Elle est bien individualisée topographiquement, dominant de 40 à 45 mètres le lit de l'Aussou qui coule en contrebas dans la plaine.

Les matériaux qui la constituent sont très variés : limons, éléments calcaires et gréseux et surtout des bancs importants de galets roulés riches en quartz et d'un volume pouvant être important. Ce terroir original est en outre bien ensoleillé, bien exposé à l'Est, bien abrité du Cers, graveleux, bien égoutté et facile à travailler.

Entaillé par de petits ruisseaux qui multiplient les micro-reliefs et les micro-climats, il bénéficie d'une ardente intensité solaire que ses galets renforcent et optimisent.

LES CÉPAGES

Carignan (50%), cépage autochtone traditionnel qui constitue la charpente et l'originalité du vin et dont la rudesse est si bien corrigée par le Grenache (25%), autre cépage traditionnel, ces deux cépages fournissant la caractéristique essentielle du cru Corbières, auxquels s'ajoutent des cépages d'importation relativement récente, le Mourvèdre (15%) et la Syrah (10%). L'AOC Corbières est obtenue en 1985, à laquelle s'est ajoutée récemment **l'appellation Boutenac**.

Le raisin y est l'objet de beaucoup d'attention. Surveiller sa croissance, la grosseur de ses grains, enlever quelques grappes, si nécessaire, couper quelques pousses, afin de lui donner de l'air et l'exposer modérément au soleil. Tous ces gestes contribuent à limiter les traitements contre les maladies, ce qui permet en particulier de protéger notre environnement. Tous les raisins sont cueillis manuellement, dans le désir de respecter le cep et le fruit. Ils sont ensuite acheminés au chai dans des cagettes, où après un tri rigoureux, ils sont mis entiers en cuve de fermentation pour l'élaboration des vins rouges.

11 €



*Château
La Voulté Gasparets*

Type de Sol : Galets roulés, argilo- calcaire, Grès

Superficie de la cuvée : 24ha

Age du vignoble : de 20 à 45 ans

Rendement : 38hl/ha

Production : 120 000 bouteilles - 1500 magnums

Cépages : Carignan 50%, Grenache 25 %,
Mourvèdre 15%, Syrah 10%.

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles

Vinification : macération ~~jours~~ ^{soit} 12
cépages)

Types de cuves : béton et acier inoxydable

Elevage : cuve, puis 6 mois en barriques de chêne
merrain de 1, 2, 3, et 4 vins

Filtration : avant la mise en bouteilles

Présentation : cartons de 6 bouteilles couchées
Magnums en coffret bois

Plénitude : entre 3 et 6 ans

Garde : 8 à 10 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles



CHATEAU LA VOULTE GASPARETS
Producteurs Reverdy-Berges / 11200 BOUTENAC
Tel: 04 68 27 07 86 - Fax: 04 68 27 41 33
chateau.lavoulte@wanadoo.fr
www.chateau.lavoulte.gasparets.fr

CUVÉE RÉSERVÉE
AOP CORBIÈRES



22€



*Château
La Voulte Gasparets*

Type de Sol : Coteaux caillouteux, galets roulés, exposition sud

Superficie de la cuvée : 12ha 32a

Age du vignoble : de 45 à 126 ans

Rendement : 25hl/ha

Production : 37 000 bouteilles - 1500 magnums - Jéroboams

Cépages : Carignan 50%, Grenache 25%, Mourvèdre Syrah 10%

Fumure : organique

Taille : gobelet

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds/hectare
10C

Vendanges : manuelles

Vinification : macération carbonique de (16 jours à jours)

Types de cuves : béton et acier inoxydable

Elevage : 12 mois en barriques de chêne merrain, 20% de barriques neuves, 80% barriques de 1, 2 et 3 vins.

Filtration : avant la mise en bouteille

Présentation : caisses bois de 6 ou 12 bouteilles

Magnums, Jéroboam : caisse bois

Plénitude : entre 4 et 8 ans

Garde : 10 à 15 ans

Oenologue : Marc DUBERNET

Superficie classée AOC : 55ha

Production moyenne : 260 000 bouteilles



CHATEAU LA VOULTE GASPARETS
Producteurs Reverdy Berges | 11200 BOUTENAC
Tél: 04 68 27 07 86 - Fax: 04 68 27 41 33
chateau.lavoulte@wanadoo.fr
www.chateau.lavoulte.gasparets.fr

ROMAIN PAUC
AOP CORBIÈRES BOUTENAC





de CHATEAU
LASTOURS
11 490 Portel-des-Corbières



Le domaine se situe à l'entrée de Corbières, à 300m d'altitude et à 10 km de la Mer Méditerranée.

Encépagement de Lastours :

Syrah – Grenache – Mourvèdre – Cinsault – Carignan – Vermentino – Roussanne
Une analyse scientifique des sols nous a permis d'adapter chaque cépage à des sous-terroirs spécifiques pour un développement optimum des cépages. Surface : 100 ha

Densité : 6000/ha

Haut lieu d'œnotourisme aujourd'hui, l'immense territoire de Lastours était déjà une terre d'escale au cœur des Corbières au premier millénaire. Des garnisons y stationnaient et une forteresse veillait sur les chemins ruraux. Afin d'accueillir le voyageur, un castrum fut alors édifié. Son nom, Castrum de Turribus, est devenu avec le temps le Château de Lastours, se référant aux tours de guets.

Dans les Corbières, la vigne prend de l'importance au cours du XIXème siècle. Deux familles, les Calas puis les Martin forgent la renommée des vins de la propriété. En 1940, Lastours devient la propriété de l'écrivain Louis-Pierre Lestringuez. En 2004, la famille Allard s'éprend de cette belle terre délaissée. Pratiques bios, sélections parcellaires, économies d'énergie, œnotourisme.

En 2020, une nouvelle page s'écrit pour Lastours, avec l'arrivée de Thibaut de Braquilanges, enfant du pays avec une longue expérience internationale. Il s'attèle avec toute son équipe à faire rayonner les vins et les activités du Château de Lastours tant en France qu'à l'étranger.

15€


de CHATEAU
LASTOURS

CHÂTEAU DE LASTOURS

GRAND VIN ROUGE 2018 AOP CORBIERES

CÉPAGES

Syrah, Grenache et Carignan

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 10 et 20 ans. Elles prennent racine sur des coteaux argilo-calcaire et caillouteux qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des terroirs les plus qualitatifs. **Macération de 3 semaines.** L'extraction, plus appuyée en cœur de macération, s'adoucit avec l'avancement de la fermentation alcoolique, pour plus de précision. Les vins sont élevés pendant 12 mois, 10% en barrique de 500 litres de 1 ou 2 vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un premier nez sur les fruits rouges acidulés, le bourgeon de cassis. Après aération, on devine les fruits noirs (cassis).

La bouche est droite et minérale, avec un grain de tannins soyeux et fondu. Les fruits noirs mûrs (cerise) et les épices douces (clous de girofle) se marient avec les notes toastées de l'élevage. Une belle longueur, élégante et fraîche, sur les épices révèle tout son potentiel de garde.

ACCORDS MIEUX & VIN

Parfait avec une cuisine méditerranéenne à base d'huile d'olive (noisette d'agneau à la crème d'ail et d'estragon, rôti de porc au laurier). A servir entre 16 et 18°C.



24,50€



CHÂTEAU DE LASTOURS

GRANDE RÉSERVE 2018

AOP CORBIÈRES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 20 et 30 ans. Elles prennent racine sur des coteaux argilo-calcaire et caillouteux qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des plus vieilles vignes, provenant des terroirs les plus frais. Macération de 3 à 4 semaines. L'extraction est douce et précise, sur une matière parfaitement mûre. 70 % est élevé 12 mois en fût neuf ou de 1 vin, de 500 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un premier nez intense qui révèle les fruits noirs (cassis) et rouges (framboise). Après aération, on devine les arômes de vanillés et toastés de l'élevage ainsi qu'une pointe chocolatée.

L'attaque est élégante et dense, laisse place ensuite à une bouche structurée aux tanins fondus. L'aromatique est riche avec des fruits noirs confiturés en attaque, auxquels s'ajoutent des notes de garrigue (thym) puis des saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.

ACCORDS MIEUX & VIN

Mets basés sur la qualité et la texture de la viande (carpaccio de bœuf, magret de canard au grill). Se marie également avec les gibiers rôtis ou en sauce (rôti de chevreuil, lièvre à la royale) et les fromages à pâte persillée pour souligner la souplesse des tanins.

A servir entre 18 et 20°C.

