



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

CHÂTEAU DE CAUNETTES

AOP CABARDÈS - AOP LANGUEDOC



UN TERROIR D'EXCEPTION

Au Sud du Massif Central, sur les coteaux ensoleillés de la Montagne Noire, en vue des Pyrénées, le Château de Caunettes se situe au cœur de l'AOP Cabardès. Vignoble le plus occidental du Languedoc, le plus oriental du Sud-Ouest, le Cabardès est la seule Appellation d'Origine Protégée à marier 2/3 de cépages atlantiques (merlot, cabernet et malbec) à 1/3 de cépages méditerranéens (syrah et grenache). Cet assemblage est le fruit de la double influence climatique du vignoble qui bénéficie de l'ensoleillement du Sud-Est méditerranéen et de l'hygrométrie de Sud-Ouest aquitain. Le terroir se caractérise par une importante couche calcaire en superficie qui optimise l'ensoleillement et favorise l'expression des arômes. Une sous-couche d'argile permet aux racines de trouver la fraîcheur nécessaire durant l'été, notamment pour les cépages aquitains plus sensibles aux grandes sécheresses. On retrouve sous cette argile le roc calcaire de la Montagne Noire aux fraîches nuits d'été. Balayé de vent d'Est et d'Ouest, et marqué par l'influence des sommets de la Montagne Noire toute proche le Château de Caunettes hautes est situé à l'Ouest de l'AOP Cabardès, sur les contreforts Sud du Massif Central. Si Caunettes vient du latin « Caonetta » « petite grotte », le domaine porte bien son nom car au cœur d'un terroir calcaire, il est à l'aplomb des gorges de la Combe Obscure où de petites grottes se creusent naturellement. Le domaine jouit d'une vue exceptionnelle sur les Pyrénées qui se découvrent au Sud du Domaine sur plusieurs centaines de kilomètres.

UNE HISTOIRE RARE

On retrouve la trace des Seigneurs de Caunettes dès le XII^e siècle. Prieuré vieux de plusieurs siècles, Caunettes est un vaste domaine déjà planté de vignes au XVIII^e siècle. C'est une très belle propriété entièrement réencépagée depuis trente ans, avec courage et hardiesse, certaines parcelles étant gagnées sur le rocher à la dynamite.

Nicolas et Miren de Lorgeril ont repris sa suite en 2000 et s'efforcent d'y trouver l'excellence de l'équilibre propre à l'AOP Cabardès, équilibre unique en France entre cépages atlantiques et méditerranéens.

QUELQUES CHIFFRES

- > 15 hectares de vignes en AOP Cabardès & AOP Languedoc
- > 15 kilomètres au Nord-Ouest de Carcassonne
- > 240 à 360 mètres d'altitude

ENCÉPAGEMENTS*

Cépages atlantiques :

- > cabernet-franc
- > cabernet-sauvignon
- > malbec
- > merlot

Cépages méditerranéens :

- > grenache
- > syrah



LES CLASSIQUES



AOP LANGUEDOC, ROUGE

Cépages* : Syrah, grenache

Vinification : Vendange Traditionnelle à la main avec égrappage. Fermentation contrôlée entre 24 et 28°C. Cuvaison de 3 semaines axée sur le fruit.

Garde : 3 à 5 ans.

Dégustation : Couleur profonde rouge rubis reflet grenat. Expression aromatique délicate sur le cassis et la fraise. Note d'épices mentholées, citronnées, de réglisse, la finale est savoureuse équilibrée et harmonieuse.

Élevage : En cuve

Accords : cuisine méditerranéenne, volailles, viandes en sauce.



AOP LANGUEDOC, ROSÉ

Cépages* : grenache 60%, syrah 20%, cinsault 15%, mourvèdre 5%.

Vinification : rosé de saignée réalisé à la pointe du jour, débouillage statique. Fermentation à 17° suivie d'un battonnage sur lies fines.

Garde : 2 ans.

Dégustation : teinte litchi clair, arômes de pêche de vignes, d'agrumes et de framboises. La bouche est complexe, élégante, d'une belle richesse avec une exquise fraîcheur sur l'agrumes. La finale est longue.

Élevage : en cuve.

Accords : cuisine méditerranéenne, planchas, apéritif.

