



domaine**de**cazaban

COUP DE Foudre

MILLÉSIME 2023

IGP AUDE

50% Viognier, 45% Vermentino

5% Marsanne

13300 bouteilles

Terroir schistes et argilo-calcaire

Vendange manuelle



DOMAINE

Situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, à quelques kilomètres au nord de la cité de Carcassonne, le Domaine de Cazaban s'étend sur 22 Ha de vignes conduites en agriculture biologique depuis 2010 dont 17 Ha en agriculture biodynamique depuis 2013. Il offre un terrain d'expression exceptionnel de part la variété de ses sols (argilo-calcaires et schistes), de ses cépages (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, grenache, carignan, mourvèdre pour les vins rouges et rosés, roussanne, marsanne, vermentino, grenache blanc pour les vins blancs) et de ses expositions (plaine, coteaux et montagne).

VIGNE

Nous travaillons les vignes dans le respect de l'environnement sous le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2007 et nous nous sommes engagés dans la viticulture biodynamique avec Demeter en 2013. L'ensemble de la fertilisation est issu d'un compost que nous réalisons au Domaine ; nous appliquons la bouse de corne (500 P) et la silice (501) sur l'ensemble du vignoble. En complément des traitements, nous utilisons l'ortie, la prêle, la valériane, en fonction des besoins de chaque parcelle. Les vignes sont taillées en guyot simple et en gobelets en fonction des cépages. Nous effectuons un épamprage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.

« Coup de Foudre » est le premier vin récolté au domaine, en général dans les premiers jours de septembre. Il est le résultat d'un assemblage de trois cépages méditerranéens - Viognier, Vermentino et Marsanne – issus de deux

types de terroirs : Des argilo-calcaires en contre bas du Domaine et des schistes à 400m d'altitude.

VINIFICATION

Après vendange, les raisins sont immédiatement stockés en chambre froide à 6°C pendant 12 heures minimum avant d'être pressés à froid.

Pressurage direct en grappes entières sans macération. Baisse de la température autour de 4°C, puis léger débouillage. La fermentation démarre une fois la température remontée à 18 °C. Elle sera réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique durant 2 à 3 semaines à une température maintenue en dessous de 18° pour préserver les arômes et la fraîcheur.

Elevé sur lies, le vin fait son évolution naturelle et fera ou non sa fermentation malolactique. Lors de la mise en bouteilles au printemps, Coup de Foudre sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimums.

DEGUSTATION

Sa robe offre un profil épuré et limpide. Minéralité, finesse et fraîcheur. Sa palette aromatique est riche et apporte une rondeur et une persistance intéressante. Son fruité vous surprendra.

ACCORD METS ET VIN

« Coup de Foudre » sera le complice idéal de vos apéritifs ensoleillés grâce à sa jolie fraîcheur désaltérante. Il accompagnera parfaitement vos poissons, tel un dos de cabillaud persillé, mariné à l'huile d'olive, citron et gingembre. « Un vin frais et vif, où l'empreinte du terroir est garante dès ses arômes et où l'élaboration artisanale, par son respect authentique du raisin, a permis la réalisation d'un vin d'une grande originalité. »

Entre Montagne Noire et Pyrénées, entre vigne et garrigue, entre Syrah et Merlot, entre amis .

