



domaine **de**cazaban

LES PETITES RANGÉES

MILLÉSIME 2018

AOP CABARDÈS

Syrah, Cabernet Franc

9 000 bouteilles

Terroir 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 13 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, marssanne, 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.

VINIFICATION

Les raisins sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La cuvaison dure environ trois semaines en maintenant la température assez basse (20°C) pour une extraction lente, sans pigeage ni délestage. « Les Petites Rangées » est ensuite élevé en barriques bourguignonnes de 227 L pendant 9 mois.

La mise en bouteilles est réalisée à la fin du deuxième trimestre. Avant la mise, « Les Petites Rangées » sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

DEGUSTATION

Couleur profonde et rubis, avec une palette aromatique très riche. Notes de garrigues, eucalyptus, fenouil cuit, le nez s'ouvre à l'aération sur la griotte et le chocolat.

Délicat et plein de sève, d'une structure présente mais bien enrobée, c'est un vin à boire et à garder.

ACCORD MET ET VIN

Par l'intensité de ses arômes, « Petites Rangées » révélera aussi bien un canard aux figues qu'une daube au vin rouge.

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

