



domaine **de**cazaban

DOMAINE DE CAZABAN

MILLÉSIME 2020

AOP CABARDÈS

50% Syrah, 30% Cabernet Franc,

20% Merlot

4 000 bouteilles

Terroir argilo-calcaire

Vendange manuelle

Vin biodynamique certifié Demeter



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, 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 épannage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.

VINIFICATION

Les raisins sont sélectionnés, triés et égrappés avant d'être mis en cuve bois tronco-

nique. 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 de 4 à 5 semaines en maintenant la température assez basse (maximum 24°C) pour une extraction lente, sans pigeage ni délestage. « Domaine de Cazaban » est ensuite élevé jusqu'aux vendanges suivantes en cuve tronconique puis soutiré dans les fûts pour un élevage final d'une durée de 8 mois. Les fûts, qui ont en moyenne trois vins, sont achetés chez des vigneron amis de la Côte de Nuit et de la Côte de Beaune

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

DEGUSTATION

Robe carminée à reflets violets, « Domaine de Cazaban » affirme une forte personnalité par sa palette aromatique fruits noirs mûrs : cerise, myrtille, prune. La texture est complexe et tendue, d'une harmonie réussie. Idéalement équilibré, sa longue persistance annonce une garde prometteuse pour qui saura attendre.

ACCORD MET ET VIN

« Domaine de Cazaban » sera l'ami de vos viandes de caractère tel un carré d'agneau persillé, au thym et à la moutarde, accompagné d'un tian provençal. Il pourra également être le doux complice d'un plateau de fromages, soutenant la fraîcheur d'un chèvre ; ou le corsé d'un comté affiné.

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

