



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



CIGALUS ROUGE IGP AUDE HAUTERIVE

PRESENTATION :

Ces cépages d'écologie atlantique ou septentrionale sont parfaitement acclimatés à ce terroir typiquement méditerranéen. Le bilan thermique élevé leur permet d'atteindre des niveaux de maturité exceptionnels, particulièrement favorable à la qualité des tanins.

La profondeur de sol constitue une réserve hydrique précieuse, pour faire face au déficit estival des précipitations et permettre de satisfaire les besoins hydriques élevés de ces deux cépages. Le domaine de Cigalus bénéficie d'un climat méditerranéen (« de type semi-aride à variante hivernale tempérée ») chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages. L'aridité de ce climat (faible pluviométrie) est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un grès légèrement calcaire datant du Campanien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc et Carignan

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Depuis l'automne 2002, une partie du vignoble est conduite en biodynamie. Pour arriver à ce résultat, nous veillons à respecter 2 principes fondamentaux :

La maîtrise des rendements (25hl/ha) :

- Vignes âgées de plus de 15 ans
- Absence de fertilisation azotée minérale
- Taille courte en cordon de Royat
- Vendanges en vert

La maturité optimale :

- Etat sanitaire parfait (tri des raisins si nécessaire)
- Contrôle de la maturité classique (doublé d'analyses sur les polyphénols)
- Dégustation quotidienne des baies de raisins de chaque parcelle pour déclencher la récolte.

Les vins sont mis en barriques neuves de 225 l après la fin de la fermentation alcoolique et avant la fermentation malolactique, soutirage et assemblage.

Une sélection des tonneliers est effectuée afin d'adapter le choix des origines de bois, ainsi que le type de chauffe à chaque millésime.

Le vin est conservé 1 an minimum en bouteille avant sa commercialisation.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

La robe est dense couleur grenat avec un liseré acajou.

Nez intense, d'une grande complexité aromatique : fruits noirs confiturés, épices, réglisse, humus, truffe.

Une attaque en bouche franche, grasse, onctueuse sur des tanins présents, fondus, enrobés.

A déguster avec des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés.

