Château Bel Evêque, Corbières, Pierre Richard



Pierre Richard explique: "Ma passion pour le vin de cette région a commencé par son paysage, très aride, caillouteux. Près de cette vigne, deux étangs surchauffés. Le nez plongé dans cette terre odoriférante, le nez aux quatre vents tout remplis d'odeurs légères, dans les grappes gorgées de soleil, dans les barriques aux parfums boisés. Et puis, la récompense : le nez dans un verre rempli d'un vin qui a tout capté : la terre, le vent, le soleil. Quel beau métier, vigneron!»

Origine: Le climat est typiquement méditerranéen, avec des étés chauds et secs, tempérés par les brises marines du golfe du Lion qui apportent fraîcheur et humidité modérée. Les précipitations sont rares mais parfois intenses, tandis que le vent, notamment la tramontane, joue un rôle essentiel en assainissant les vignes et en limitant les maladies. Les sols, majoritairement schisteux et argilo-calcaires, offrent un drainage naturel optimal et contraignent la vigne à puiser profondément ses ressources, favorisant une concentration aromatique et une belle structure tannique. Ce terroir unique, entre mer et garrigue, confère aux vins une typicité marquée par la minéralité, la richesse et des notes épicées caractéristiques.

Encépagement: 40% mourvèdre - 30% syrah - 20% grenache - 10% carignan

Vinification: Le Château Bel Évêque Rouge est élaboré à partir de raisins issus d'une exploitation en agriculture raisonnée, récoltés manuellement. Après une longue macération visant à extraire couleur et arômes, le vin est élevé en fûts de chêne, ce qui lui confère complexité et potentiel de garde.

Dégustation: Nez intense et riche avec des notes de cassis et de pain chaud associées à des nuances de garrigue. Rond et suave en bouche structuré par des tanins délicats. Belle et longue persistance des saveurs.

Potentiel de garde: Estimation selon Pierre Richard : 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Lorsque l'on sort le barbecue.

- Sauté de porc à la provençale
- Moussaka
- Cassoulet
- ...