Domaine de Villemajou, Corbières Boutenac, Gérard Bertrand



C'est la maison familiale où père et fils Bertrand ont partagé la passion du vin durant plus de quinze ans. A la disparition de son père, Gérard reprend l'exploitation, et se rend compte du potentiel incroyable des crus du Languedoc, à commencer par ce Corbières Boutenac. Il est élaboré avec du carignan, syrah et grenache, dont certain centenaires. Les vins sont vinifiés chacun séparément et sont élevés ensuite en barriques pendant 10 à 12 mois.

Origine: Situé sur le terroir de Boutenac, ce domaine de 130 hectares doit sa singularité à des sols profonds qui protègent les vignes des excès climatiques méditerranéens. Les vieilles vignes de carignan, réhabilitées avec passion, y expriment toute leur typicité et leur résistance.

Encépagement: 40% carignan, 30% syrah & 30% grenache.

Vinification: Les raisins, triés manuellement à la vigne et à la cave, sont vinifiés selon leur cépage : macération carbonique pour le carignan et la syrah (10 à 18 jours), macération traditionnelle pour le grenache (15 à 20 jours). L'élevage en barrique, de 10 à 12 mois, affine sa structure et sa complexité.

Dégustation: Sa robe grenat intense annonce un bouquet complexe où se mêlent fruits compotés, épices douces, cuir et touches torréfiées. En bouche, il séduit par son amplitude, sa rondeur et des tanins enrobés, promettant un beau potentiel de garde.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal sur un carré d'agneau et des plats méditerranéens.

- Côtes d'agneau grillées
- Carré d'agneau en croûte d ail
- Cassoulet
- ...