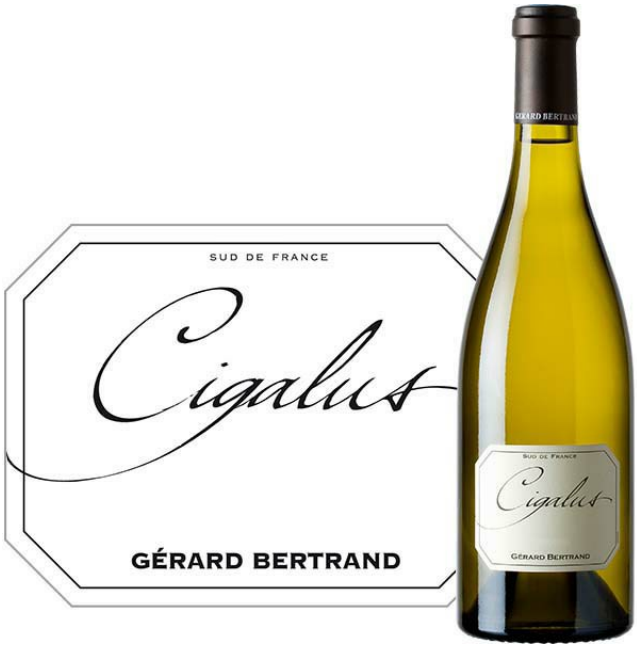
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand, Biodynamie



Né au cœur des Corbières, ce vin blanc d'exception est le fruit d'une philosophie audacieuse : celle de Gérard Bertrand, qui a fait de Cigalus le symbole d'une viticulture biodynamique pionnière en France. Ici, chaque bouteille raconte l'histoire d'un terroir préservé, où la vigne et l'homme communient avec la nature pour donner naissance à un vin vibrant, complexe et intemporel. Un ambassadeur des grands blancs du Sud, servi dans les plus prestigieuses compagnies aériennes et primé à l'international.

Origine: Situé près du village de Bizanet, à l'orée des Corbières, le domaine bénéficie d'un climat méditerranéen semi-aride, tempéré par des influences printanières. Les sols profonds, composés de sédiments alluvionnaires et de grès légèrement calcaire, retiennent l'eau des pluies hivernales et limitent naturellement les rendements, favorisant ainsi l'expression pure du terroir. Ce climat chaud et ensoleillé permet une maturation optimale des raisins, conférant au vin sa concentration et sa complexité aromatique.

Encépagement: 70% chardonnay, 20% viognier & 10% sauvignon blanc

Vinification: Cultivé en biodynamie (label Demeter), le vignoble est travaillé dans le respect des cycles lunaires et solaires. Les raisins, récoltés à la main, subissent un pressurage pneumatique suivi d'un débourbage statique. La fermentation alcoolique s'effectue à 70 % en barriques neuves et à 30 % en cuves inox, avec une fermentation malolactique sur le Chardonnay. L'élevage en barrique, d'une durée de 7 à 8 mois, est rythmé par des bâtonnages réguliers jusqu'à l'équinoxe de printemps, préservant ainsi la fraîcheur et la richesse aromatique du vin.

Dégustation: Sa robe jaune dorée, brillante et limpide, annonce un nez intense et complexe, mêlant agrumes mûrs, pêche blanche, miel et une touche toastée subtile. En bouche, il séduit par son amplitude soyeuse, ses notes de vanille, de beurre et de fruits exotiques, le tout porté par une fraîcheur minérale et une belle longueur.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou des plats à base de crustacés, il se déguste aussi avec élégance à l'apéritif. Son équilibre entre rondeur et fraîcheur en fait un partenaire polyvalent pour les mets raffinés.