domainedecazaban

Naissance d'un grand blanc

MILLÉSIME 2022
VIN DE FRANCE
100% Grenache Blanc
1800 bouteilles
Terroir Schistes
Labour à cheval
Vendange manuelle

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 biodynamie 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 épamprage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.
«Naissance d'un Grand Blanc » est issu d'une parcelle de Grenache Blanc située dans les contreforts de la Montagne Noire. Le sol est composé uniquement de schistes. Les travaux de labour sont réalisés à cheval. Les rendements, pour cette parcelle très qualitative, ne dépassent pas 15HL par hectare.

VINIFICATION

Après vendange, les raisins sont immédiatement stockés en chambre froide à 6°c pendant 12 heures minimum avant d'être pressés à froid. Pressurage direct en grappes entières sans macération. Baisse de la température autour de 4°c, léger débourbage en cuve. La fermentation démarrera une fois la température remontée à 18 °c. Elle sera réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique durant 2 à 3 semaines à une température maintenue en dessous de 18° pour préserver les arômes et la fraîcheur.
«Naissance d'un Grand Blanc » est décuvé et entonné très tôt dans des barriques de 225L où il va réaliser l'essentiel de sa fermentation. Durant la période de fermentation alcoolique, «Naissance d'un Grand Blanc » est batonné quotidiennement sur lie pour lui donner ampleur et matière. Elevé sur lies, le vin fait son évolution naturelle et fera ou non sa fermentation malolactique. Lors de la mise en bouteilles au début de l'été, ce vin sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimums.

DEGUSTATION

Sa robe offre un profil épuré et limpide. Minéralité, ampleur, profondeur et finesse. Large palette aromatique et grande persistance. Une belle complexité.

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

www.domainedecazaban.com 11600 Villegailhenc - France
info@domainedecazaban.com // Tél : + 33 4 68 71 11 63
customer@domainedecazaban.com // Tél : +33 6 30 72 90 67

VIN BIOLOGIQUE

DOMAINE DE CAZABAN SARL
ARTISANS VIGNERONS