



CHÂTEAU D'ARGÈRES

un Domaine et une Famille

Authentique

Millésime : 2006 Rouge 14°



Voici devant vous le fleuron de notre Domaine, celui qui, par son charisme et sa puissance, dévoile dans ses moindres secrets l'incroyable potentiel d'un terroir à part entière.

Il est aussi le plus vif reflet de cet état d'esprit et de cette passion qui anime notre famille.

Il est vrai ! Il est Authentique ! Jusqu'au plus profond de ses racines il l'est.

Authentique : ce cépage méridional de Grenache.

Authentique : ce terroir typiquement méditerranéen.

Authentique : ce procédé de vinification déjà utilisé par nos aïeux, et ô combien Authentique il l'est, le sceau de notre famille, celui de Jean-Pierre Cros-Mayrevieille !

Terroir

Balcons de l'Aude. Sol à dominante Argilo-calcaire, soutenu par des poches de marno-gréseux.

Cépages

Grenache.

Vendange & vinification

Le Grenache est ramassé à la main avec tri sur souche puis, acheminé à la cave, il passe dans l'érafloir avant d'être re-trié manuellement puis mis directement dans des fûts neufs de 400L. Durant la cuvaison (de 5 à 6 semaines), on pige de 1 à 2 fois par jour suivant l'extraction jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Il s'ensuit un élevage de 1 an dans ces mêmes fûts.

Dégustation

Puissant et robuste, on aperçoit aisément, sous une robe d'un grenat profond et intense, la finesse et la complexité aromatique des grands vins. Dès les premiers arômes, nous sommes frappés par cet harmonieux mélange de fruits rouges frais (notamment la fraise et la framboise), de fruits confits ou confiturés (figues, abricots secs...) et de truffes. Une fois le vin en bouche, c'est une explosion de sensations : gras et rond au premier abord, votre émerveillement se prolonge dans une finale d'une longueur incroyable, bercé par le champ des cigales et des parfums légers de thym et de lavande propre à notre garrigue enviro-nnante, relevé d'agréables et chaleureuses notes d'épices (poivre, cannelle...).

Accords Mets & vins

Pour un vin d'une telle puissance, il est préférable de le décanter assez tôt (1h ou 2h avant le repas). N'ayez pas peur d'un éventuel dépôt de matière au fond de la bouteille, car c'est le fruit d'un filtrage très léger, condition sine qua non pour révéler tout le potentiel aromatique d'un vin et de ne pas risquer de lui soustraire toute sa matière. Vous disposerez ainsi d'un grand vin de garde. Préférez lui accompagner des viandes puissantes et goûteuses (cerf, sanglier, mouton...), les plats cuisinés du Midi tels que les cassoulets, daubes, et autres blanquettes d'agneau. Un constat personnel... la truffe lui va à merveille !

Température & garde

Jusqu'à 10 ou 12 ans.
Servir chambré à 15-16°C.