



CHÂTEAU D'ARGÈRES

un Domaine et une Famille

Caille Rôtie

Millésime : 2009 Rouge 13°



Parce que chaque vin est unique, parce que chaque vin a sa propre histoire, il est important de rester attentif aux sensations que l'on éprouve en dégustant ce dernier.

Et cela devient beaucoup plus facile sur nos vins du Minervois tant le caractère, la puissance et la générosité du terroir s'expriment avec autant d'intensité.

La cuvée la Caille Rôtie en est le parfait exemple.

Terroir

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

Cépages

70% Syrah, 30% Grenache.

Vendange & vinification

Née de l'assemblage de Syrahs et de Grenaches cueillis à pleine maturité, éraflée en totalité, cette cuvée voit son originalité émaner de sa conception. En effet, après la coule des vins au bout de 8 à 12 jours, une quantité d'environ 10% du volume total est conservée sous marc pendant quelques jours de plus, période pendant laquelle s'accomplit le transfert de tout le concentré de matière contenu dans les grains entiers, le reste étant récupéré pendant la première phase de pressurage.

Ces fins de coule et premières presses sont donc assemblées après dégustation et mises en cuve pour un affinage de 12 mois avant élevage en fût. La deuxième particularité se situe au niveau des fûts utilisés.

En effet, il s'agit pour moitié de bois de 1 vin assez chauffé et ayant élevé précédemment du blanc, et de bois de 2 vins pour l'autre moitié.

Dégustation

Ici, pas de fioriture ! On veut du vrai, on veut des sensations, des émotions. Et là, vous êtes servis. Déjà le nez, avec ce cocktail complexe d'arômes : épices (vanille, cannelle), fruits noirs (mûres et surtout cassis) et fruits secs, laisse présager une sacrée aventure. Cela se confirme dès les premières secondes en bouche, avec une attaque franche et nette ; les tanins sont bien présents, mais doux. Avec l'âge, ils évoluent et deviennent très soyeux. Une belle harmonie se dessine, soutenue par une belle longueur.

La personnalité de ce vin est affichée : un vin de soleil, puissant et dense.

Accords Mets & vins

L'originalité et la complexité des nombreux arômes présents nous permettent de lui associer des plats un peu moins conventionnels pour le plus grand bonheur des amateurs de sensations nouvelles.

Pourquoi pas alors un lapin aux pruneaux, un canard à l'orange ou encore un rôti au miel. Côté fromage, choisissez du goûteux : chaume, munster, reblochon...).

Température & garde

Se garde jusqu'à 10 ans.
A servir entre 16° et 18°.