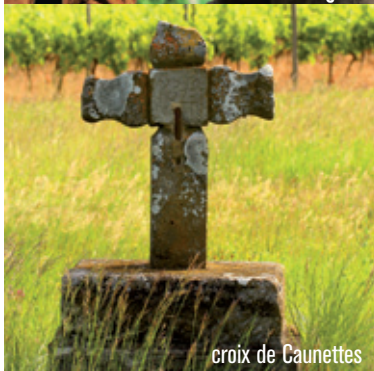


# Château de Caunettes

AOP CABARDÈS



Miren et Nicolas de Lorgeril



croix de Caunettes



les vignes

## Une histoire...

On retrouve la trace des Seigneurs de Caunettes dès le XII<sup>e</sup> siècle. Prieuré vieux de plusieurs siècles, Caunettes est un vaste domaine déjà planté de vignes au XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est une très belle propriété entièrement réencépagée depuis trente ans par Gilbert Rouquet, avec courage et hardiesse, certaines parcelles étant gagnées sur le rocher à la dynamite. Nicolas et Miren de Lorgeril ont repris sa suite en 2000 et s'efforcent d'y trouver l'excellence de l'équilibre propre à l'AOP Cabardès, équilibre unique en France entre cépages atlantiques et méditerranéens.

## ... et un terroir !

Au Sud du Massif Central, sur les coteaux ensoleillés de la Montagne Noire, en vue des Pyrénées, le Château de Caunettes se situe au cœur de l'AOP Cabardès.

Vignoble le plus occidental du Languedoc, le plus oriental du Sud-Ouest, le Cabardès est la seule Appellation d'Origine Protégée à marier 2/3 de cépages atlantiques (merlot, cabernet et cot) à 1/3 de cépages méditerranéens (syrah et grenache).

Cet assemblage est le fruit de la double influence climatique du vignoble qui bénéficie de l'ensoleillement du Sud-Est méditerranéen et de l'hygrométrie de Sud-Ouest aquitain.

Le terroir se caractérise par une importante couche calcaire en superficie qui optimise l'ensoleillement et favorise l'expression des arômes. Une sous-couche d'argile permet aux racines de trouver la fraîcheur nécessaire durant l'été, notamment pour les cépages aquitains plus sensibles aux grandes sécheresses.

On retrouve sous cette argile le roc calcaire de la Montagne Noire aux fraîches nuits d'été.

Balayé de vent d'Est et d'Ouest, et marqué par l'influence des sommets de la Montagne Noire toute proche le Domaine de Caunettes hautes est situé à l'Ouest de l'AOP Cabardès, sur les contreforts Sud du Massif Central.

Si Caunettes vient du latin « Caonetta » « petite grotte », le domaine porte bien son nom car au cœur d'un terroir calcaire, il est à l'aplomb des gorges de la Combe Obscure où de petites grottes se creusent naturellement. Le domaine jouit d'une vue exceptionnelle sur les Pyrénées qui se découvrent au Sud du Domaine sur plusieurs centaines de kilomètres.

de **Château  
de Caunettes**  
en chiffres

## ENCÉPAGEMENT :

78 ha de superficie dont 55 en AOP Cabardès

15 kilomètres au Nord-Ouest de Carcassonne

240 à 360 mètres d'altitude

- cabernet : 14 ha
- merlot : 16 ha
- syrah : 15 ha
- cinsault : 8 ha
- grenache : 7 ha
- chardonnay : 4 ha
- malbec : 3 ha
- sauvignon : 2 ha
- pinot noir : 1 ha



## Les Terroirs d'Altitude Château de Caunettes AOP CABARDÈS, ROUGE

**Cépages:** cabernet 30%, merlot 30%, syrah 30%, grenache 10%.  
**Vinification:** issu d'une sélection de parcelles (petits rendements de 35 hl/hectare), vinification longue (20 à 30 jours).  
**Présentation:** bouteille bordelaise élégance, cartons de 6 bouteilles debout. Existe en magnum et double magnum.  
**Dégustation:** couleur grenat foncé très profond. Le vin se caractérise par la puissance et l'harmonie des arômes: arômes de cassis et de mûre se mêlant à ceux des épices, du menthol, du cacao. Bouche riche et ample, tanins fins et denses.  
**Élevage:** 14 mois en barriques de chêne français. (40 % de fûts neufs).  
**Garde:** 5 à 7 ans.  
**Accords:** magret de canard, viandes rôties, fromages.



## Les Classiques Château de Caunettes AOP CABARDÈS, ROUGE

**Cépages:** cabernet 25%, merlot 30%, syrah 20%, grenache 15%, cot 10%.  
**Présentation:** bouteille bordelaise, cartons de 6 debout. Existe en magnums (cartons de 6).  
**Dégustation:** robe intense, nez de fruit mûr. En bouche belle intensité de fruit rouge, soutenue par une matière souple et gourmande.  
**Garde:** 3 à 4 ans.  
**Accords:** viandes rouges et volailles, tartes et fromages.



## Les domaines familiaux Lorgeril :

- 1 Château de Pennautier
- 2 Château de Caunettes
- 3 Domaine de Garille
- 4 Domaine de la Borie Blanche
- 5 Château de Ciffre
- 6 Mas des Montagnes



[www.lorgeril.com](http://www.lorgeril.com)

Vignobles Lorgeril - BP 4 - 11610 Pennautier - France  
 Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - Fax : +33 (0)4 68 72 65 84  
 contact@lorgeril.com