

L'Esprit de Pennautier 2003 AOC Cabardès « Grand Vin » du Château de Pennautier

DOMAINES FAMILIAUX

Histoire : Edifié sous Louis XIII, le château de Pennautier est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Le domaine viticole existait alors. Resté depuis dans la même famille, il a été entièrement rénové dans les 30 dernières années. Cette cuvée existe depuis 1997. Elle est le Grand Vin du Château.

Terroir : Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocaillieux du sud de la Montagne Noire, de 300 à 350 m d'altitude. Des vues époustouflantes permettent d'embrasser d'un seul regard la chaîne des Pyrénées au Sud, le Massif Central au Nord et la fameuse Cité de Carcassonne. Exposées au Sud, les vignes bénéficient de l'alternance Est-Ouest du climat.

Ce vin est issu des parcelles les plus hautes du domaine et des plus belles sélections parcellaires sur des sols calcaires très caillouteux.

Cépages : Assemblage de 35% Syrah vieilles vignes et 65% Cabernet-Sauvignon. Les proportions varient avec chaque millésime pour être les plus représentatives de la personnalité et de l'équilibre de l'année.

Vinification : Vendange manuelle et tri. Fermentation et macération longues (35 jours). Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage 12 à 18 mois avec soutirage tous les 3 mois. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

Elevage : 12 mois en barriques neuves de chêne français.

Dégustation : Nez puissant, complexe, fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée. Bouche ample, massive, tanins très fins, belle harmonie avec le bois. L'Esprit se dévoilera et atteindra sa plénitude une dizaine d'années après les vendanges. Dans sa jeunesse (3 à 5 ans) il est préférable de le servir en carafe pour découvrir tout son potentiel.

Accompagnement : Gibiers en civet, magret, fromages relevés

NB : L'apparition d'un dépôt dans la bouteille est une évolution naturelle due au vieillissement.

