



domaine **de**cazaban

PARTI PRIS

MILLÉSIME 2018

IGP PAYS D'AUDE

Pinot Noir

3000 bouteilles

Terroir calcaires de Montolieu

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 13 Ha en agriculture biodynamique 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.

Les raisins de « Parti Pris » sont récoltés manuellement en caissettes de 15 kg pour les préserver de l'éclatement et donc de l'oxydation ; ils proviennent de vignes plantées sur le plateau calcaire de Montolieu. La vendange démarre en général vers la mi-septembre.

VINIFICATION

La vinification se fait moitié grappes entières et moitié égrappée. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La macération est courte, environ 8 jours, pour préserver les arômes délicats qui caractérisent « Parti Pris ». L'élevage est réalisé en demi-muids de type Stockinger.

La mise en bouteilles est réalisée fin Avril. Avant la mise, « Parti Pris » sera filtré et sulfité au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

DEGUSTATION

Robe rouge à reflets cerises. Parti Pris se distingue par une très grande finesse aromatique avec des notes subtiles de fruits rouges et de cerise. Très bien équilibré, il démontre une très belle persistance en bouche avec des notes très légèrement boisées.

C'est un vin à boire mais également à garder. Il accompagnera des plats cuisinés raffinés : viandes en sauce légères, volailles et fromages de chèvre frais.

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

