Wijnfiche

Château Fontarèche - Cuvée 1682 | Corbières Rouge France (LANGUEDOC) — 2024

Domaine

Ch. Fontarèche

Château Fontarèche en bref : Histoire, authenticité et qualité au cœur du Languedoc.
Le Château Fontarèche compte parmi les plus anciens et les plus prestigieux domaines du Languedoc, avec des racines qui remontent au XIVe siècle. Situé dans le département de l'Aude, juste au nord de Lézignan-Corbières, ce domaine représente un patrimoine remarquable de la viticulture du sud de la France. Anciennement propriété des archevêques de Narbonne, le domaine appartient depuis 1682 à la famille De Lamy, aujourd'hui à sa neuvième génération de vignerons. S'étendant sur 155 hectares, dont 145 hectares de vignes et 10 hectares de forêts, le Château Fontarèche allie tradition et techniques viticoles innovantes.
Le domaine produit à la fois des vins AOC Corbières raffinés et des vins de pays de caractère. La jeune génération de vignerons actuellement à la tête du domaine vise l'excellence sans compromis, dans le respect du terroir et avec un profond attachement à l'authenticité. Les rendements sont volontairement limités, avec une moyenne de seulement 30 à 35 hectolitres par hectare pour les vins AOC, contribuant ainsi à leur concentration et leur expression.

Vinification

Le Carignan, le Grenache et le Piquepoul Noir subissent une macération carbonique d'environ 10 jours à 32°C. La Syrah et le Mourvèdre sont d'abord foulées et égrappées, puis font l'objet d'une macération traditionnelle en cuve pendant 14 à 18 jours à 28°C. Les différents éléments de cet assemblage sont ensuite élevés, 70 % du volume durant neuf mois en fûts de chêne de premier vin et les 30 % restants en cuves inox.

Dégustation

Le nez s'ouvre sur des arômes de réglisse et de fruits noirs (cassis). En bouche, frais et long, le vin s'appuie sur des tanins très présents dans sa jeunesse, mais élégants. Ils apportent au vin une belle densité et un potentiel de vieillissement intéressant. L'élevage en bouteille assouplira ces tanins. C'est un vin de style méridional qui se termine avec beaucoup de finesse.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Volaille | Chili con carne | Viande - blanche, grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Picpoul Noir, Carignan, Mourvèdre, Grenache
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

