"La Forge" Corbières Boutenac, Gérard Bertrand



Hommage à Georges Bertrand, cette cuvée exceptionnelle naît d'une parcelle mythique, "La Forge", où des ceps centenaires de carignan et de syrah puisent leur force dans un sol miocène unique. Ici, chaque bouteille raconte l'histoire d'un terroir préservé, où le feu, l'eau et la pierre ont façonné un vin d'une puissance et d'une élégance rares, capable de vieillir jusqu'à 20 ans.

Origine: Le lieu-dit "La Forge", sur le Domaine de Villemajou, est un écrin géologique rare, riche en éléments minéraux et en histoire. Les vieilles vignes, certaines âgées de plus de 100 ans, s'enracinent profondément, résistant aux caprices du climat méditerranéen et offrant des raisins d'une concentration exceptionnelle.

Encépagement: 50% carignan & 50% Syrah.

Vinification: Les raisins, vendangés manuellement et triés avec rigueur, sont vinifiés en grappes entières. L'élevage de 12 mois en barriques bordelaises, choisies parmi les meilleurs tonneliers, affine la complexité du vin, sans collage ni filtration avant mise en bouteille. Une année supplémentaire en cave permet d'harmoniser son potentiel avant commercialisation.

Dégustation: Sa robe sombre, aux reflets cerise mûre, révèle un nez explosif de toast grillé, de zan et de girofle. En bouche, la sucrosité et l'amplitude dominent, avec des arômes de fruits rouges confiturés et une finale épicée, portée par des tanins doux et soyeux.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne avec panache un carré d'agneau, des viandes grillées ou des légumes rôtis, sublimant les plats méditerranéens les plus raffinés. Extraordinier avec du gibier à poil.