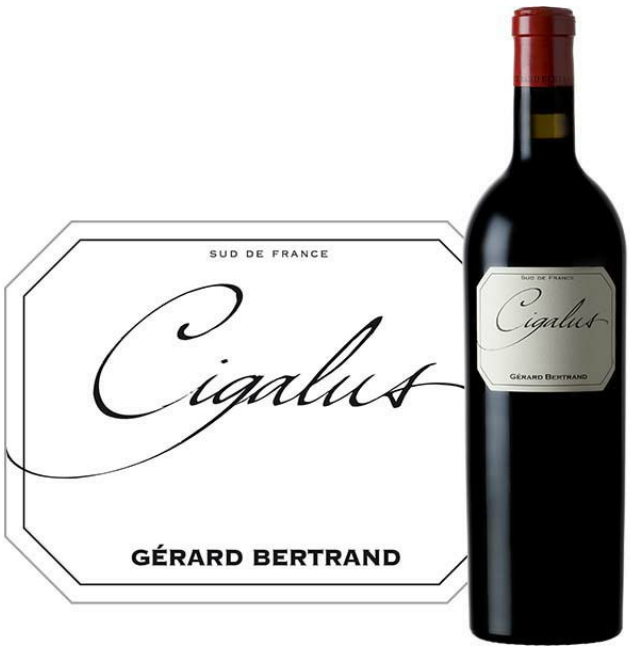
Cigalus Rouge Bio, IGP d'Oc, Gérard Bertrand



Né au cœur des Corbières, ce vin rouge d'exception est le fruit d'une vision audacieuse : celle de Gérard Bertrand, qui a fait de Cigalus un modèle de viticulture biodynamique en France. Sélectionné pour le banquet des Nobel, ce vin incarne l'alliance rare entre puissance méditerranéenne et élégance, offrant une complexité aromatique et une structure tannique d'une grande finesse. Un ambassadeur des grands vins du Sud, où chaque millésime raconte l'histoire d'un terroir préservé et d'un savoir-faire unique.

Origine: Situé près du village de Bizanet, à l'orée des Corbières, le domaine bénéficie d'un climat méditerranéen semi-aride, tempéré par des influences printanières. Les sols profonds, composés de sédiments alluvionnaires et de grès légèrement calcaire, retiennent l'eau des pluies hivernales et limitent naturellement les rendements, favorisant ainsi une maturation optimale des raisins. Ce terroir unique confère au vin sa concentration et sa typicité.

Encépagement: 8% cabernet sauvignon, 9% cabernet franc, 23% merlot, 25% syrah, 9% grenache, 21% caladoc & mourvèdre 5%

Vinification: Cultivé en biodynamie (label Demeter), le vignoble est travaillé dans le respect des cycles lunaires et solaires. Les raisins, récoltés à la main et triés, sont vinifiés séparément selon leur cépage. La Syrah et le Carignan subissent une macération carbonique en grappes entières pendant environ 15 jours, tandis que les autres cépages sont égrappés à 100 % et vinifiés en macération traditionnelle pendant trois semaines. L'élevage s'effectue en barriques neuves de 225 litres, avec une sélection rigoureuse des tonneliers pour adapter le bois et la chauffe à chaque millésime. Le vin repose ensuite au moins un an en bouteille avant sa commercialisation.

Dégustation: Sa robe grenat dense, aux reflets acajou, révèle un nez intense de fruits noirs confiturés, d'épices, de réglisse, d'humus et de truffe. En bouche, l'attaque est franche et onctueuse, portée par des tanins fondus et enrobés, conférant au vin une belle persistance et une grande profondeur.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne à merveille les viandes rouges rôties, les volailles en sauce ou les fromages affinés. Pour en révéler toute la complexité, il est conseillé de l'ouvrir une à deux heures avant le service.

- Tournedos au Roquefort
- ...