

MODERNE
DEPUIS 1921

F  **FINA**
DÈLE DEPUIS 1921

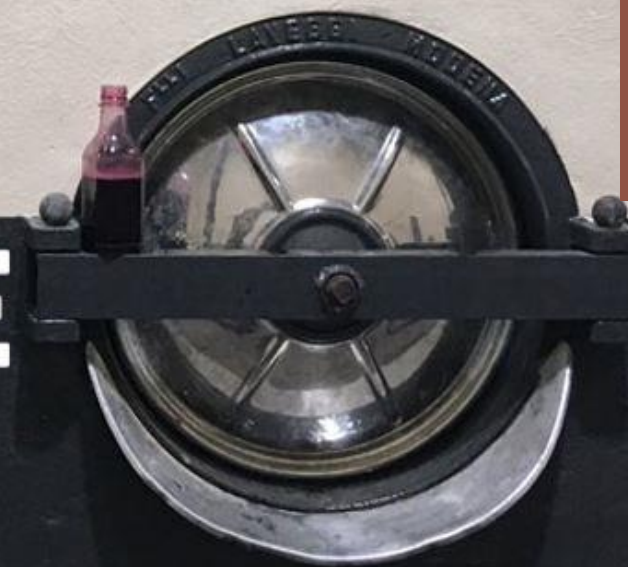
NA **TU** **RE**
DEPUIS 1921

i  **N**
NOV
ANT DEPUIS 1921

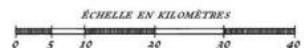


CASTELMAURE

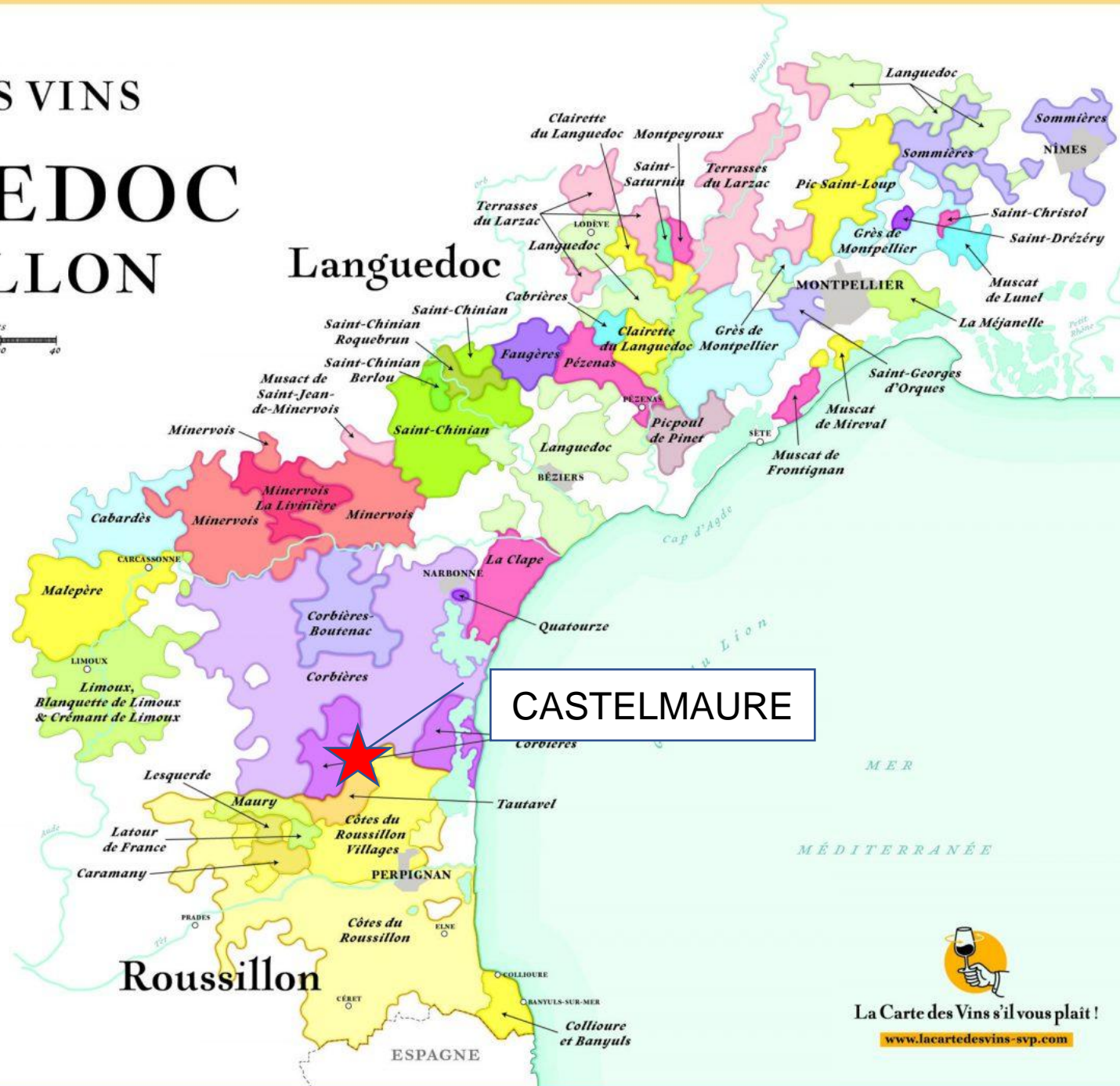
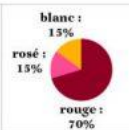
Le 20 Avril 2023 – club Balthazar – CSE
d'Airbus



CARTE DES VINS du LANGUEDOC ROUSSILLON



Légende	
•••	Villes principales
	Vignobles
	Appellation
	Fluve / rivière
Cépages principaux	
	Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre
	Chardonnay, Sauvignon, Muscat, Grenache blanc, Viognier



La Carte des Vins s'il vous plaît !

www.lacartedesvins-svp.com



Castelmaure : une cave au cœur du Languedoc et son histoire

« 2000 ans de savoir faire et seulement 20 ans de faire-savoir »

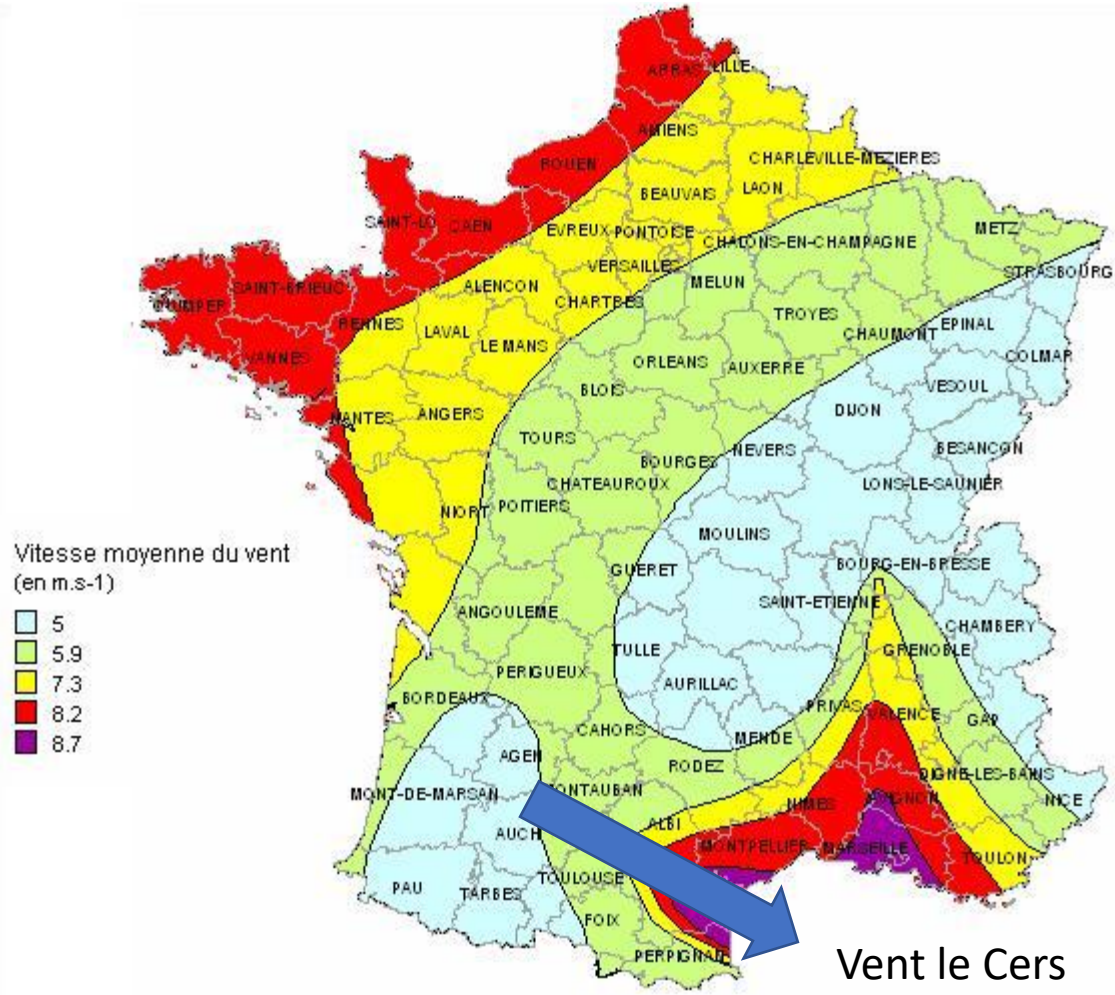
- 600 av JC - arrivée de la viticulture en France par Massilia et les « colonisations » Grecs, puis rapidement dans le Narbonnais
- Fort développement par les Romains à partir de 200 av JC - Narbonne première fille de Rome.
- 1681 inauguration de Canal du Midi - accélérateur au développement des vins du Languedoc
- 1857 arrivée du chemin de fer - développement commercial
- 1905 - première cave coopérative - Loi 1901 - Cave de Maraussan « *Tous pour chacun, chacun pour tous* »
- 1907 crise viticole - excès de production et concurrence Algérienne
- 1921 - inauguration de la cave de Castelmaure par le Dr Paul Courent
- 1951 naissance du VDQS Corbières
- 1967 premières mises à Castelmaure
- 1978 premier millésime de La Pompadour
- 1983 arrivée de B Pueyo et P de Marien
- 1985 - naissance de l'AOC Corbières
- 1998 - premier millésime de la N°3
- 2019 - première cuvée bio



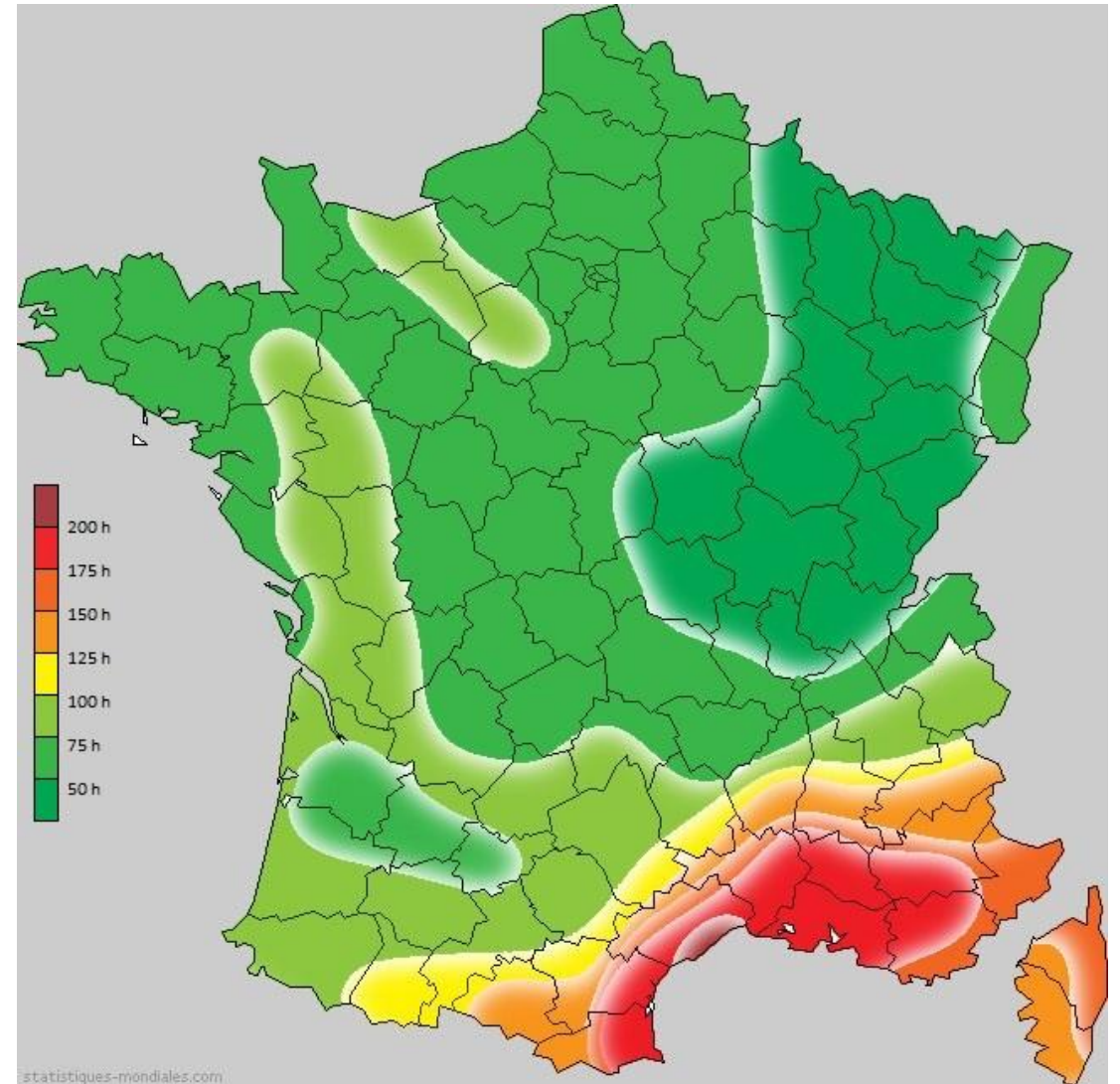
Et depuis 1921, à la main, au sécateur et en comportes...

CLIMAT

CARTE DES VENTS

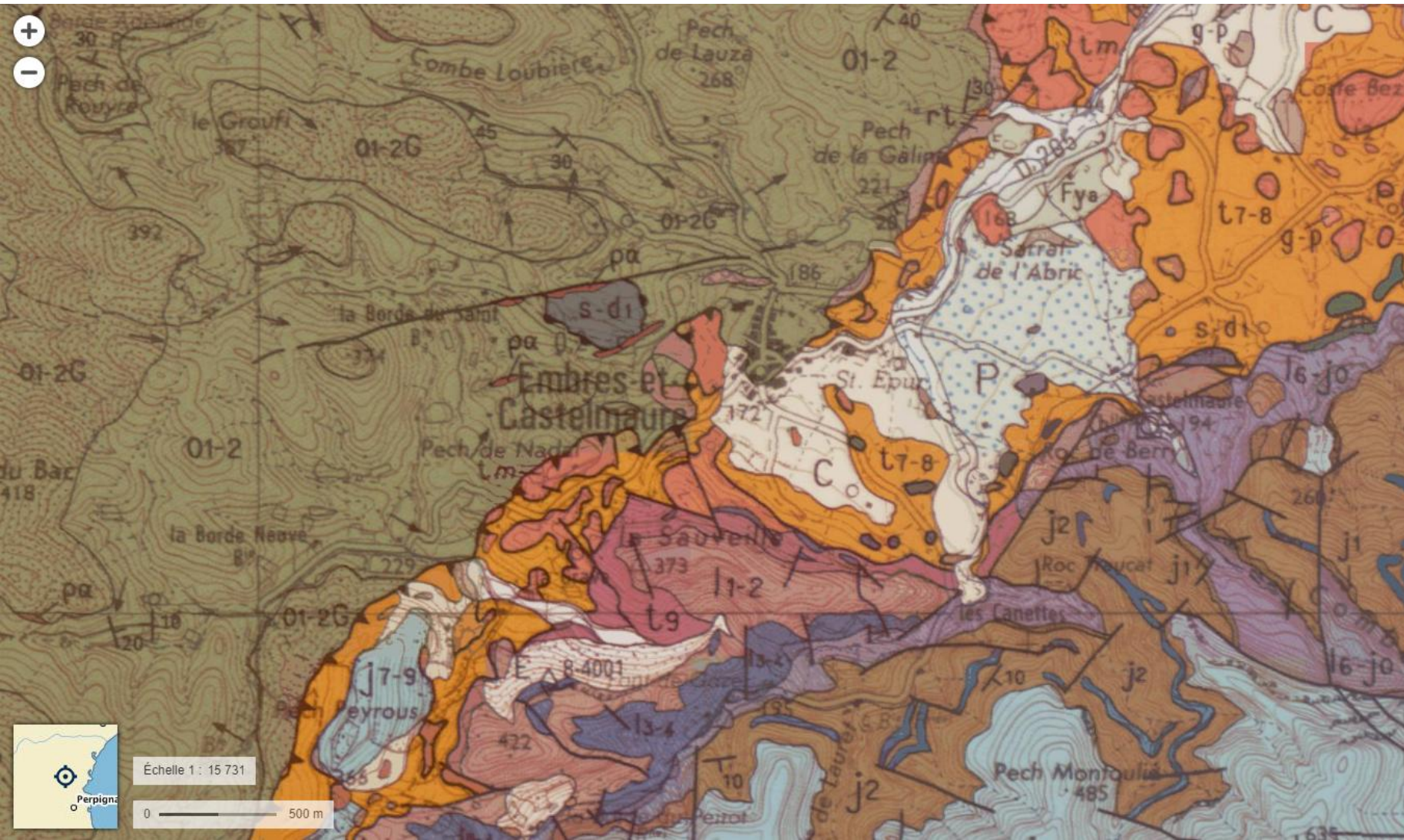


CARTE ENSOLEILLEMENT



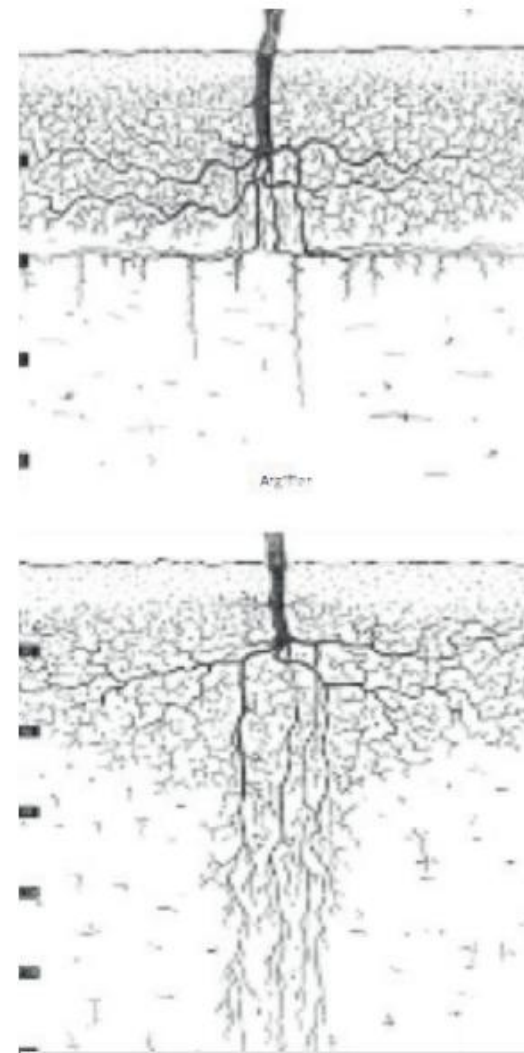
Le Cers est une divinité symbolique dont Plin le Jeune a dit « C'est le vent le plus célèbre de la Narbonnaise ; il ne cède à aucun autre en violence. » Les Romains avaient édifié à Narbo un temple à Circius

Castelmaure – Au cœur d'un « tohu-bohu » géologique

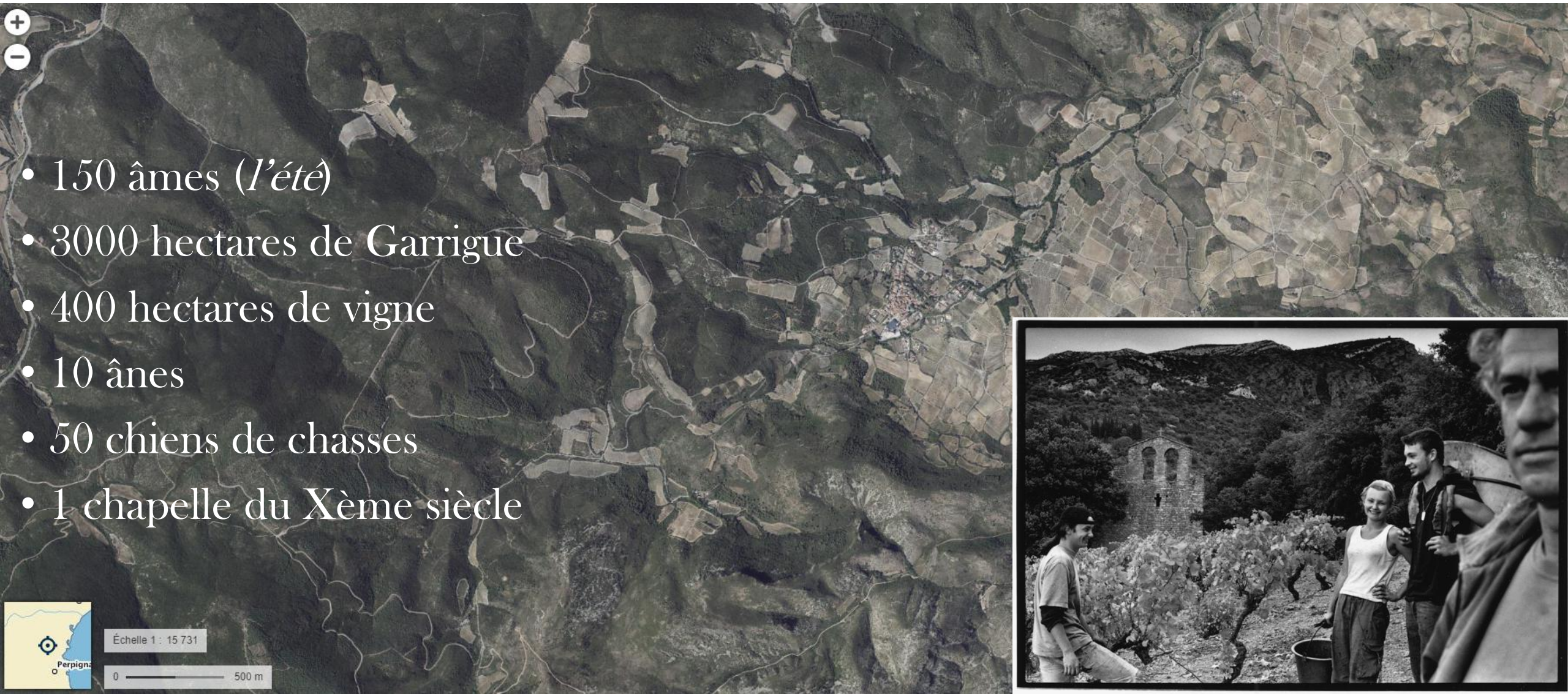


- Plis pré-pyrénéen
- Sous-sols variés à succession désordonnés
- Ère primaire à quaternaire

Des Sols variés pour une expression riche



Castelmaure, le village au cœur



- 150 âmes (*l'été*)
- 3000 hectares de Garrigue
- 400 hectares de vigne
- 10 ânes
- 50 chiens de chasses
- 1 chapelle du Xème siècle



Perpignan

Échelle 1 : 15 731

0 500 m

La Cave de Castelmaure

Coopérative : *Agir ensemble*. du latin *cum*, avec, et *operare*, faire quelque chose, agir.

420 ha en production
54 coopérateurs
15500 hL de production

Carignan : 36 %
Grenache N : 31%
Syrah : 24 %
Cinsault : 1,4 %
Blanc : 4,4 %
Other grappes varieties: 3,2 %





Le vignoble

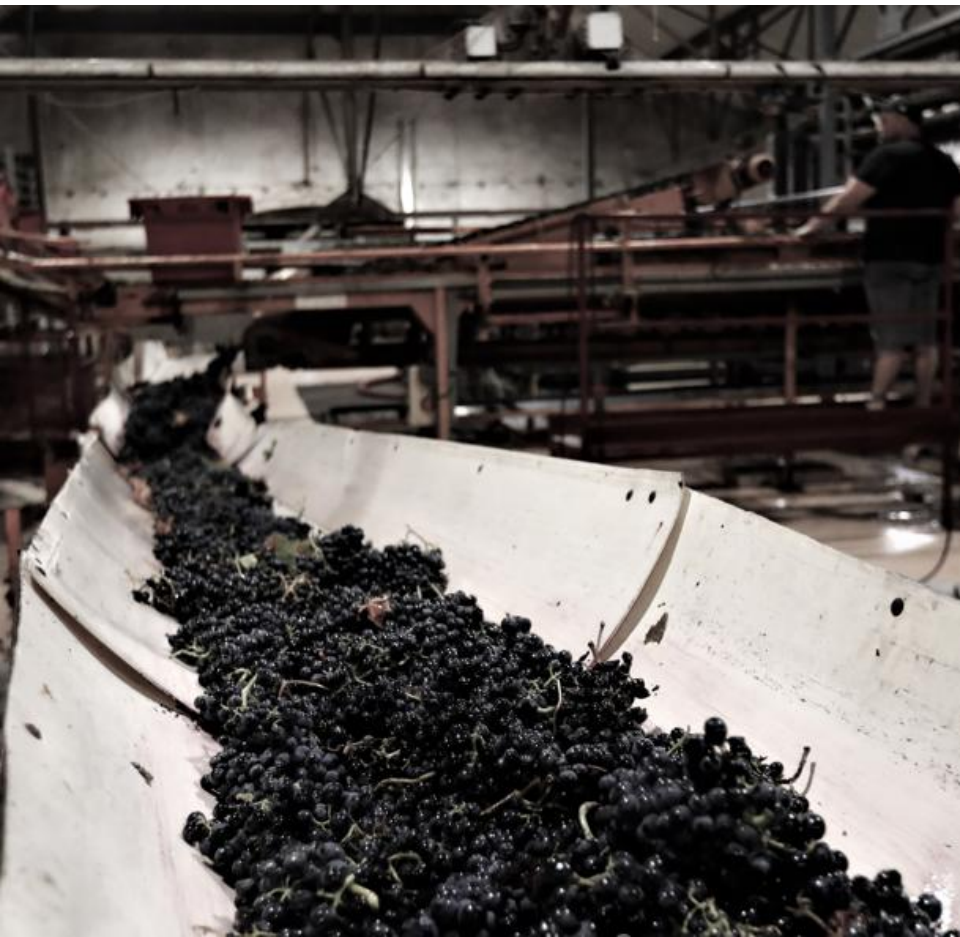


Castelmaure – coopérative unique

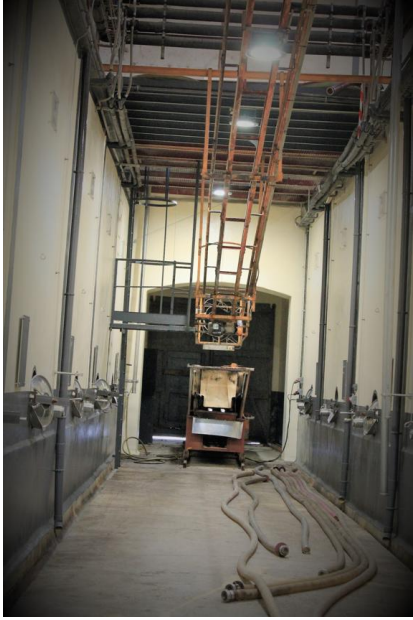


- 100% vendangé à la main – seule coop du sud à travailler ainsi
- Parcelles centenaires
- Carignans vinifiés en grappes entières

Vendanges



Vendanges



Vinification - élevage



Le Blanc 2022 – *les fondamentaux* AOP Corbières



- 60 % Grenache
- 20 % Macabeu
- 15 % Vermentino
- 5 % Carignan Blanc

- Sol Argilo-Calcaire

La Buvette Vin de France

- 80 % grenache
- 20 % Carignan

- Sol de schiste essentiellement

- Macération partielle, fin de fermentation en phase liquide



Sansa 2020 – (*sans sulfite ajouté*) AOP Corbières



- 50 % Syrah
- 20 % grenache (co-fermenté)
- 30 % Carignan vendange entière

- Sol majoritaire argilo-calcaire

- Co-fermentation Alcoolique et Malolactique

Ô Village 2020 – *une autre route* AOP Corbières

- 70 % Carignan
- 15 % Syrah
- 15 % Grenache

- Élevage court en cuve béton
- Élevage long, 24 mois en bouteilles



La Pompadour 2021- *les remarquables* AOP Corbières

- 50 % Carignan MC
- 30 % Syrah MC
- 20 % Grenache

- Élevage futs, foudre et cuve béton

- Sol mixte schistes et argilo calcaire



La Grande Cuvée 2021 – *les remarquables* AOP Corbières

- 66 % Syrah
- 34 % Grenache

- 100 % vendange égrappée,
vinification traditionnelle
- Élevage futs de chêne et cuve béton
- Médaille d'or CGA 2023

- Sol mix schistes et argilo calcaire



Cuvée N°3 2020 – *les remarquables* AOP Corbières

- 61 % Syrah
- 39 % Grenache
- Pré fermentaire à froid et macération à basse température sans soufre
- Élevage en foudre, demi-muids, futs et cuve lot par lot
- Cuvée regroupant nos rares syrahs de schistes

