

La Forge



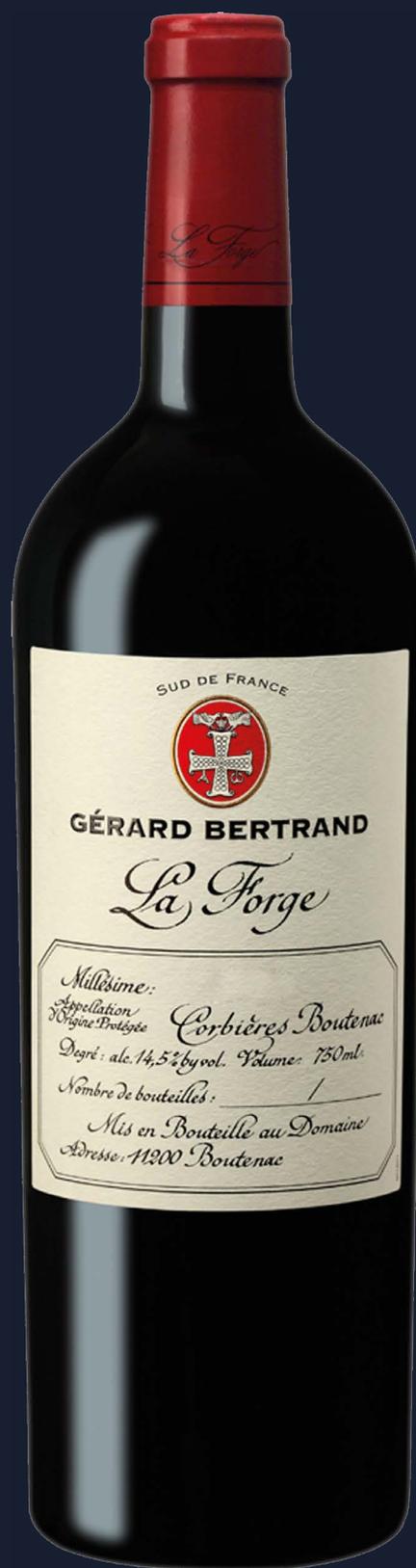
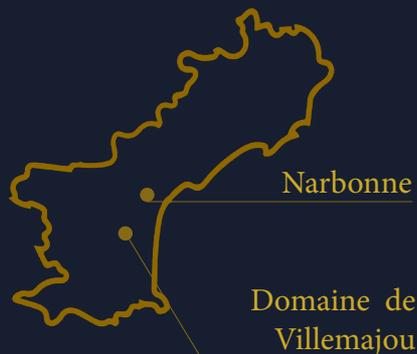
La Forge était la parcelle préférée de Georges Bertrand, abritant des ceps centenaires de Carignan et de vieille Syrah. Dès ses premières vendanges, en croquant les grains, en parcourant les rangs avec son père, Gérard Bertrand avait ressenti la qualité de peau et de tannins que l'âge des vignes confère aux raisins qui en sont issus. Aux côtés de son père, il a appris la quête de l'excellence dans l'attention aux mille et un détails. « Si tu veux tracer un sillon droit, accroche ta charrue à une étoile » (Guy de la Rigaudie). C'est la quête de Gérard Bertrand pour poursuivre l'œuvre démarrée par son père. « La Forge c'est la véritable alchimie du raisin et du terroir et de tout ce que je sais aujourd'hui. Il ne ressemble à aucun autre et révèle la personnalité de Georges Bertrand. »

La Forge was Georges Bertrand's favorite vineyard, with its 100-year-old vines of Carignan and Syrah. From his very first harvests, walking with his father through the rows of vines, Gérard Bertrand recognized the quality of skins and tannins that vine age can offer to grapes. At his father's side he learnt to seek excellence through attention to the slightest detail. "If you want to plough a straight furrow, hitch your wagon to a star" (Guy de Larigaudie). Such is Gérard Bertrand's maxim in his quest to continue the work started by his father. "La Forge is the veritable alchemy of the grapes, the terroir and everything that I know. It is like no other, and incarnates the personality of Georges Bertrand."

AOP CORBIÈRES BOUTENAC

Au nez s'épanouissent des fragrances de fraises des bois, de réglisse et de clou de girofle. En bouche, l'attaque révèle un équilibre total entre fruits et épices. Une touche de salinité prolonge l'acidité en bouche et laisse présager un immense potentiel de garde. Cohérence et richesse totales en finale, où se détachent toutes les nuances aromatiques des cerises (fruit, tarte, confiture, noyau) sur un horizon de cacao, d'amandes grillées et de pain d'épices.

The fragrances of wild strawberries, licorice and cloves develop a splendid harmony on the nose. The palate advances in total equilibrium between fruit and spice, with a saline touch that prolongs the acidity, auguring immense cellaring potential. There is a coherence and absolute richness in the finish, where all the aromatic nuances of cherry (fruit, tart, jam, stone) extend infinitely towards a horizon of cocoa, roasted almonds and gingerbread.



Cépages : Carignan | Syrah | Grenache Noir