



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**DOMAINE DE VILLEMAJOU ROUGE  
AOC CORBIÈRES BOUTENAC**

## **NOTES DU VIGNERON**

Cépages : Carignan (40 %), Syrah (30 %), Grenache (30 %).

Le Domaine de Villemajou, situé dans l'arrière pays sur le terroir de Boutenac dans les Corbières, a une place à part pour Gérard Bertrand. En effet, cette propriété familiale a été achetée en 1970 par Georges Bertrand, son père. Maison familiale où père et fils ont partagé la passion du vin durant plus de quinze ans. A la disparition de son père, Gérard Bertrand reprend l'exploitation en continuant dans la voie tracée en termes de qualité et d'expression du terroir avec la volonté de créer et d'innover pour rester en phase avec la demande des consommateurs de vins du monde entier.

Constitué de 130 ha, cette propriété a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO (Institut national des appellations d'origine). Ce domaine se distingue par ses très vieilles vignes de Carignan, un cépage méditerranéen réhabilité dans l'élaboration des grands vins du Languedoc. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).

## **METHODE CULTURALE & VINIFICATION**

Les raisins sont récoltés manuellement avec un double système de tri, à la vigne et à la cave.

La vinification est adaptée à chaque cépage :

- Les Carignan et les Syrah sont vinifiés en raisins entiers selon le principe de la macération carbonique (durée 10 à 18 jours).
- Le Grenache est vinifié en macération traditionnelle après éraflage (durée 15 à 20 jours).

Le vin est ensuite mis en barrique pour une durée de 10 à 12 mois selon les millésimes, dans notre chai de Gasparet.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

Une robe d'un grenat profond, un bouquet complexe où se mêlent des notes de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction.

La bouche est ample et ronde, avec des tannins enrobés, bon potentiel de garde.

A carafe et servir à 17 °C avec un carré d'agneau ou des plats méditerranéens.

