



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



CHÂTEAU LAVILLE BERTROU Minervois la Livinière

UN CRU INTEMPOREL

Les parcelles du Château Laville Bertrou sont situées sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation Minervois La Livinière, du romain « Cella Vinaria ». Le château toujours présent au cœur du village de la Livinière remonte quant à lui à l'époque médiévale. De tout temps, la vigne a régné sur ce village, reconnu en tant que cru en 1997.

MOSAÏQUE DE TERROIRS, RICHESSE D'AROMES

Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semi-aride à variante hivernale tempérée, les vignes sont exposées plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière, entre 120 m et 230m d'altitude. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). La beauté de ce vin est à l'image de l'enchantement que procure le paysage au pied de la Montagne Noire. Les raisins sont issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche Terra Vitis.

VINIFICATION EN GRAPPES ENTIÈRES

L'originalité du cru est certainement la vinification du Carignan et de la Syrah encuvés en grappes entières et vinifiés en macération carbonique pendant 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Le Grenache est égrappé et sa durée de macération atteint 3 semaines.

Les vins sont soutirés en fin de fermentation alcoolique et malolactique, assemblés puis mis en barrique bordelaise de 225 litres, pour une durée d'élevage de 10 à 12 mois.



LIVINIÈRE IS IN THE AIR

Sélectionné par Olivier Poussier meilleur sommelier du Monde 2000, Laville Bertrou est servi en 2014 en classe affaires des vols Air France et accompagne également la célébration des 80 ans de la compagnie tout au long de cette année.



DOMAINES & CHATEAUX

Château Laville Bertrou



Quelques dates :

- 1965 : Naissance le 27 janvier à Narbonne (Aude).
- 1984 : Débute sa carrière de rugbyman de haut niveau à Narbonne qu'il terminera à Paris dix ans plus tard (capitaine du Stade Français)
- 1987 : Commence à travailler en août à Villemajou auprès de son père qui décède en octobre.
- 1992 : Crée la société des vins Gérard Bertrand qui rachètera les années suivantes le Domaine Cigalus (Aude) et le Château Laville Bertrou (Hérault).
- 2002 : Rachète le Château l'Hospitalet.
 - Développement de l'oenotourisme.
 - Création d'une gamme de produits du terroir.
- 2007 : Gérard Bertrand achète le Domaine de l'Aigle près de Limoux.

1997 : Château Laville Bertrou

65 ha de vignes, à la Livinière, au coeur du Minervois (Hérault)

Un terroir à grands vins : Terroir hors du commun qui permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses.

À l'Ouest du Languedoc, le vignoble du Château Laville Bertrou étale ses terrasses ensoleillées au flanc des Coteaux du Minervois, autour du pittoresque village de la Livinière, au clocher caractéristique d'allure mauresque qui surplombe la Méditerranée.

Ce n'est pas un hasard si les Romains ont choisi ce site d'une beauté Toscane, dès le début de notre ère, pour y implanter des vignes. La région devint très vite célèbre pour la qualité de ses vins.

Il a même été retrouvé une lettre de Cicéron adressée au percepteur Fonteleus, lui reprochant de prélever des impôts trop élevés sur les vins fins de Cella Vinaria, le " cellier à vin ", qui donnera son nom au village de La Livinière.

A 150 mètres d'altitude, notre vignoble est composé de nombreuses parcelles de Syrah, Grenache noir, Mourvèdre ainsi que des vieux ceps de Carignan noir. Les vignes sont réparties sur deux terroirs de l'appellation La Livinière, les calcaires gréseux du Causse et les galets roulés des terrasses du quaternaire ancien. Les appellations Minervois et Minervois La Livinière sont aujourd'hui synonymes de grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun nous permet de réaliser des vins puissants et typés.

1) Le climat

Une dominante méditerranéenne avec des influences océaniques dans la partie occidentale (Clamoux et Côtes Noires) et une certaine rigueur des hivers pour le Causse qui se situe à une altitude supérieure à 300m.

Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semi-aride, à variante hivernale tempérée, le Viala est exposé plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière à 120 m d'altitude environ.

2) Le sol

La Clamoux, l'Argent Double, l'Ognon et la Cesse descendant de la Montagne Noire vers l'Aude ont créé une série de terrasses faites de galets, de grès, de schistes ou de calcaires. Ces terrasses alternent avec des zones de marnes calcaires et de grès. Au nord-ouest, près de Caunes-Minervois, ce sont les veines de schiste et de marbre rose qui s'imposent. La zone d'altitude est faite de plateaux calcaires.

Le sol de la parcelle du Viala est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire).

3) Le Viala

Le Viala est issu d'un îlot de parcelles du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation la Livinière (officiellement reconnue en 1998), synonyme de grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses.

Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep, et permet grâce à un enracinement profond de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique. Le lent mûrissement des raisins est ainsi favorisé grâce à l'ensoleillement important.

Les trois cépages assemblés pour cette cuvée (Syrah 60%, Grenache 25 %, Carignan 15 %) expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est le Viala.