



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

LE VIALA
AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE
2007

92/100
Wine Spectator
Novembre 2009

Wine Spectator

16,5/20
guide Revue des Vins de
France « Les meilleurs Vins
de France 2010 »



NOTES DU VIGNERON

Cépages : Syrah (60%), Grenache (25 %), Carignan (15 %)

Le Viala est issu d'une parcelle 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.

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.

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).

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 expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est le Viala.

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

La date de récolte n'est déclenchée que lorsque le raisin a atteint un niveau de maturité (sucre, acide, mais aussi polyphénols) qui permettra d'exprimer dans le vin les énormes potentialités qualitatives de ce terroir révélées par la main de l'homme.

Les vendanges sont effectuées manuellement et les raisins sont acheminés à la cave en comporte pour faire ensuite l'objet d'un tri manuel.

Les Carignan et les Syrah sont vinifiés en raisin entier (selon le principe de la macération carbonique) alors que les Grenache sont éraflés.

Le raisin étant très mûr, la diffusion des polyphénols se fait rapidement. Après fin des fermentations alcoolique et malolactique, les différents cépages sont assemblés et le vin est élevé en barriques neuves de 225 l pendant 12 mois minimum.

MILLESIME 2007

Malgré un hiver très sec, les précipitations printanières abondantes en Avril et Mai ont permis le développement de la vigne. L'été sec également a généré des vins corsés et généreux, mais également avec une grande expression aromatique, grâce à des températures clémentes.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez puissant de fruits mûrs et de violette.

Très belle attaque en bouche, tanins suaves, notes boisées, bel équilibre, longueur infinie....

Une gourmandise extrême !
Grand potentiel de garde.



www.gerard-bertrand.com