

COUV

Quand le Temps devient Légende...

PAGE 2

Gérard Bertrand, vigneron spécialiste des terroirs du Sud de la France, a choisi de partager avec vous trois découvertes, trois vins d'une extraordinaire richesse.

Leurs années de naissance, riches en événements exceptionnels, et le temps écoulé, les a transformés, peu à peu, en millésimes de légende.

Témoignages d'un passé riche et expression unique de trois terroirs, ces flacons rares et précieux sont une invitation au partage d'intenses émotions et d'émouvants souvenirs. 1929, 1945 et 1951 ont toutes laissé leur empreinte au XX^{ème} siècle, tout comme leurs millésimes, modelés par les années, expressions de la passion des hommes et de la richesse des terroirs.

MAURY

Terroir

Le terroir de Maury est constitué de marnes schisteuses du secondaire dont la structure feuilletée donne aux racines la possibilité de s'enfoncer profondément dans le sol pour trouver l'humidité nécessaire à leur alimentation. La couleur noire leur permet d'absorber la chaleur pendant la journée et de la restituer la nuit permettant ainsi aux raisins d'atteindre une richesse en sucre très élevée.

Cépage

Grenache Noir

Vinification & élevage

Le Maury est un vin muté sur grain : on pratique l'ajout d'alcool (le mutage). Lorsque l'alcool est ajouté au mout en fermentation, celle-ci s'arrête. L'ensemble est laissé en macération jusqu'à 3 semaines afin de permettre une extraction optimale des anthocyanes, des tanins et des arômes. On obtient ainsi des vins de longue garde.

Notes de dégustation

Les années d'élevage n'ont pas ridé notre fringant octogénaire. Sa robe est limpide et brillante, ambrée d'un caramel brun clair. Au nez, notre Maury nous dévoile une vie de maturation et nous restitue le fil de son existence : des notes intenses de pain d'épices, de vanille et de cannelle sont le signe d'un millésime haut en couleur et d'une fraîcheur encore presque juvénile pour un vin de plus de 80 ans. Les notes de fruits confits et de cerises à l'eau de vie exacerbent cette étonnante fraîcheur.

La maturité transparait ensuite au travers d'arômes de tabac blond, de noix et de cuir.

En bouche les tanins se sont complètement fondus, intégrés dans le parfait équilibre entre une vigueur surprenante par sa persistance et la chaleur suave du sucre confit. Le fruit est croquant, la trame tendue. L'ensemble respire l'harmonie, la finesse et la complexité.

PAGE 3

RIVESALTES

Terroir

Le vignoble s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Les sols sont constitués principalement d'arènes granitiques et gneissiques ainsi que de schistes bruns et noirs mais quelques sols rouges calcaires.

Cépages

Grenache Noir, Macabeu, Grenache Gris

Vinification & élevage

Les cépages blancs sont vinifiés par la fermentation des moûts en phase liquide, après pressurage ; pour les rouges, on fait macérer les moûts au contact des peaux.

Le mutage arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que les Rivesaltes conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.

L'élevage sous bois se fait dans des foudres, demi-muids ou barriques. Ils y séjournent 9 à 12 mois avant d'être mis en bouteilles ou assemblés à des vins conservés en cuves au contact desquels ils poursuivront une lente maturation, qui, dans ce cas, a duré plus de cinquante ans.

Notes de dégustation

La robe est ambré clair avec des reflets dorés. Le nez est puissant, boisé, dégageant des notes de cacao, pruneaux et amandes grillées. La bouche est complexe, puissante et structurée, avec des arômes de brou de noix, pruneaux, orange confite ou encore vanille. Les tannins, savoureux, sont bien enrobés. L'ensemble est typé et harmonieux, la longueur en bouche est exceptionnelle.

Ce vin accompagnera avec bonheur foie gras au torchon ou poelé, ou encore des desserts au chocolat.

BANUYLS

Terroir

L'aire de production de l'Appellation d'Origine Contrôlée Banyuls est délimitée par les 4 ports de la Côte Vermeille : Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère et s'étend au total sur 617 hectares.

Les sols sont en schistes gris du cambien, les vignes sont établies sur des fortes pentes ou en terrasses très étroites retenues par des murettes face à la mer. Ces sols très pauvres permettent un enracinement profond.

Cépages

Grenache Noir, Grenache Gris et Blanc

Vinification & élevage

Le mutage sur grains est effectué avant le pressurage, directement sur les baies de raisins. Cette technique, associée à une macération longue (de 14 à 20 jours), permet une extraction optimale des composés aromatiques et tanniques.

L'élevage dure au moins dix mois dans de grands foudres de vinification. Ce vin d'exception a ensuite vécu presque 60 ans dans des foudres et demi-muids.

Notes de dégustation

La robe est d'un beau grenat profond. Le nez est vif et velouté, d'une grande élégance. La première note évoque les fruits confits, pruneaux, oranges suivie de douces épices. L'ensemble est riche, à la fois ample et équilibré. Au palais, notre Rivesaltes est complexe : ce sont les fruits noirs qui éclatent d'abord, cassis et mûre confiturés, suivis par de délicates notes grillées. La finale évoque de fins arômes de cacao et des notes de noix.

DER

Ces coffrets uniques ont été réalisés à partir chêne sessile (*Quercus petraea*) provenant de forêts françaises. Les merrains ont été fendus et séchés 24 mois. Après un ponçage et un égrainage manuel, ces caisses ont été usinées, assemblées et marquées individuellement afin de servir d'écrin à ces trois millésimes de Légende.

En 1975, Georges Bertrand initie son fils Gérard aux vendanges à Villemajou, sur le terroir unique des Corbières. Dès le plus jeune âge, Gérard Bertrand a ainsi su qu'il serait vigneron et perpétuerait cette passion viticole de son père ainsi que son esprit pionnier. De 1984 à 1994, Gérard Bertrand va mener de front cette carrière de vigneron et celle de rugbyman, en portant pendant 10 ans les couleurs du Racing Club de Narbonne puis durant une saison, celles du Stade Français en tant que capitaine. En outre, il honorera trois sélections en France A et deux en tant que Barbarian.

Très attaché aux valeurs de performance et d'excellence qui l'ont guidé sur les terrains, Gérard Bertrand continue à viser la perfection dans les vignobles.

C'est dans cet esprit qu'il succède à son père en 1987 au Domaine de Villemajou. En 1992, il crée la société des vins Gérard Bertrand qui rachètera les années suivantes le Domaine de Cigalus, le Château Laville Bertrou et le Domaine de l'Aigle.

C'est toutefois l'installation de sa société en 2002 au Château l'Hospitalet qui permet à Gérard Bertrand d'acquérir une nouvelle dimension : plus qu'un domaine exceptionnel qui suplombe la mer, l'Hospitalet, siège du groupe, est un lieu entièrement dédié à l'Art de Vivre méditerranéen.

Aujourd'hui, propriétaire de cinq domaines sur les plus beaux terroirs du Languedoc, son ambition est d'en révéler le potentiel, d'être l'ambassadeur et le leader des vins premiums du Sud de la France.