

A.O.C. CABARDÈS

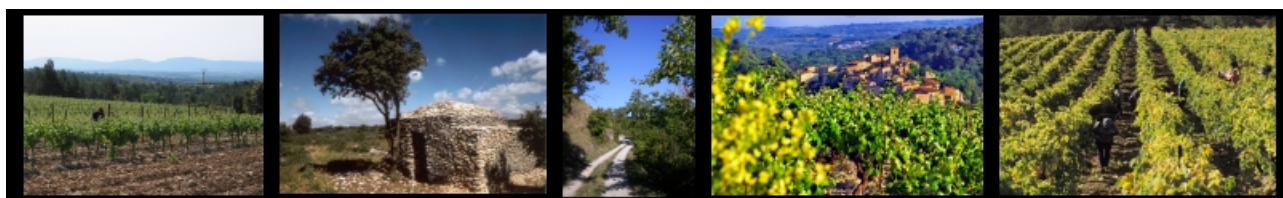
Vent d'Est, Vent d'Ouest

Le **Cabardès** est un terroir de rêve à la géologie variée, situé à l'ouest du Languedoc et au sud du Massif central, équilibre entre l'est et l'ouest, le soleil et la fraîcheur, la garrigue et la montagne.

C'est ici que se croisent les vents d'est et d'ouest. A tour de rôle ils apportent l'intense chaleur **méditerranéenne** nécessaire aux cépages méridionaux (syrah et grenache) et l'humidité **atlantique** permettant aux cépages océaniques, (merlot, cabernet sauvignon et franc, cot et fer servadou) de s'épanouir pleinement.

Le vignoble et les vins du Cabardès ont été reconnus en AOC depuis Février 1999. La qualité des raisins, les vinifications, l'assemblage des cépages et l'élevage des vins permettent d'obtenir le meilleur équilibre entre le fruit et la structure, la rondeur et la complexité, l'intensité et l'élégance.

Le Cabardès regroupe 30 châteaux et domaines sur 500 hectares en production répartis sur 18 villages. 20000 hectolitres sont produits chaque année dont 60% sont exportés.



OENOTOURISME

Vous trouverez 25 sites touristiques, chambres d'hôtes, restaurants et auberges qui sont reliés à 15 caveaux où ces vins de soleil de fruits et de fraîcheur pourront se déguster. Il suffit de demander le « *Guide de la Route des Vins en Cabardès* » auprès des participants à cette route des vins. De nombreux circuits de randonnées sont aménagés pour la découverte d'une nature sauvage mais préservée.

Le Cabardès est une zone propice à l'oenotourisme et il ne demande qu'à s'y développer. Alors pourquoi ne pas en profiter pour organiser un séjour dans cette région si riche par son patrimoine et son histoire, la variété de ses paysages et sa tranquillité, et bien sur l'originalité de ses vins. A pieds, à cheval, à vélo ou en voiture, tous les moyens sont bons pour découvrir le Cabardès.

Quelques conseils à ceux qui voudraient venir en groupes pour déguster les vins de différents producteurs:

Evitez de former des groupes trop importants, 20 personnes sont un maximum pour la capacité d'accueil de la plupart des vigneron locaux. Privilégiez un moyen de transport en commun; toutes les caves sont équipées de crachoirs, mais cette pratique n'est pas évidente pour tous les dégustateurs... Ne prévoyez pas de visiter beaucoup de caves dans une journée; 2 ou 3 caves par jour semble raisonnable, on passe souvent plus de temps que prévu dans un domaine, de plus les temps de trajets ne sont pas négligeables. Surtout si l'on alterne visites de caves et de sites touristiques ou moment de détente au restaurant par exemple. Vous pouvez élargir le circuit, *Minervois, Malepère, Corbières, Limoux*, sont autant d'appellations géographiquement proches ayant chacune leurs particularités.