

LE DOMAINE

Situation

Le domaine se situe à une vingtaine de kilomètres au nord de Carcassonne et sa célèbre cité médiévale. On y accède par la route départementale 118 menant à Mazamet. Nous produisons uniquement du vin, depuis très longtemps, même si les méthodes, les vignes et donc les vins ont changé. Sur les 125 hectares du domaine, 21 sont consacrés à la vigne, le reste est constitué d'espaces naturels (garrigue, bois). On trouve de plus en plus d'oliviers encore jeunes accompagnant de vénérables amandiers, il ne s'agit pas de se diversifier, le but est avant tout esthétique, et cet ensemble rappellera à ceux qui en douteraient que nous sommes en zone méditerranéenne.



Terroir

Le sol est calcaire et très souvent caillouteux. Ici vous êtes au milieu du thym, des cistes, de la lavande, quelques chênes verts s'élèvent un peu au dessus du reste de la végétation. La vigne est la seule plante cultivée à s'être fait une place dans ce sol et ce climat. Les racines se frayent un chemin au milieu des fossiles de mollusques marins et vont chercher aussi loin que possible l'humidité nécessaire pour résister aux sécheresses estivales, tandis que les feuilles captent la lumière du soleil pour transformer la sève brute en jus sucré stocké dans chaque baie du raisin. N'oublions pas le vent, d'est ou d'ouest, mais quasiment toujours présent. L'altitude aussi, (jusqu'à 300 mètres), qui apporte la fraîcheur nocturne contrastant avec la chaleur diurne, cet ensemble favorise une bonne maturité des raisins et garantit aux vins leur expression toute en finesse.

Cépages

Le vin rouge représente l'essentiel de notre production, mais nous élaborons un peu de rosé, et aussi un peu de blanc presque à titre expérimental. Depuis 1990 ont été plantés syrah, cabernet-sauvignon, grenache et un peu de cabernet-franc pour l'élaboration de nos vins rouges. Des vignes plus anciennes n'ont été conservés que les grenaches qui ne pouvaient pas nuire à la qualité, et quelques lignes d'aramon centenaires côtoyant carignan et autres cépages classiques d'un autre temps, pour mémoire ou par sentimentalité...

Les vignes

Plantées en lignes droites ou courbes, distantes de 2 à 2.50 mètres, selon la configuration des parcelles. Elles sont palissées sur des espaliers assez hauts pour une bonne exposition du feuillage au soleil et une bonne aération des grappes. Le sol est travaillé entre les rangs, les traitements sont effectués avec parcimonie, un peu de matière organique distribuée à bon escient, pour des rendements qui oscillent entre 20 et 45 hectolitres par hectare selon l'âge et la situation de la vigne. Il suffit d'aider un peu la nature pour que la vigne donne les meilleurs fruits possibles sans lesquels on ne pourrait pas élaborer de grands vins, car c'est la qualité du raisin qui fait la qualité du vin, le vinificateur n'est pas un chimiste, chez nous du moins, capable de corriger les carences ou les défauts de la matière première. Contrairement à ce que pense souvent le grand public, La vigne occupe le vigneron tout au long de l'année:

Il y a la taille qui s'effectue pendant le repos végétatif de la plante, opération importante car elle conditionne à la fois la forme de chaque souche mais aussi en partie la quantité et donc la qualité de la récolte. C'est un ouvrage de patience qui dure plusieurs mois en hiver. La vigne ayant une période végétative assez courte et rapide, c'est au printemps jusqu'au milieu de l'été qu'elle réclame toute l'énergie du vigneron qui s'évertue à accompagner sa croissance du mieux qu'il peut en pratiquant divers travaux tels que palissage, épamprage, taille en vert, entretien du sol et traitement protecteurs... Ensuite au mois d'Août on peut compter sur une période de calme relatif.

Il y a aussi du travail à la cave tout au long de l'année, et pas seulement les jours de pluie, car le vin réclame aussi les soins du vigneron.

Récolte



Les vendanges, moment fort, connu de presque tous, s'effectuent à la main, début Septembre pour les blancs, et de la fin Septembre jusqu'au milieu d'Octobre pour les rouges. C'est une période très animée, dans les vignes et à la cave, c'est l'accomplissement de mois de labeurs associés à ce que la nature aura bien voulu nous accorder. L'effet millésime se fait toujours sentir, dans notre région peut-être moins qu'ailleurs, mais chaque année apporte au vin une personnalité différente.

Vinification

Vin rouge

Les raisins sont récoltés et vinifiés par cépage et par parcelle, ce qui explique les nombreuses cuves constituant la cave du domaine. Les raisins sont pour la plupart éraflés et macèrent en cuve pendant une durée variant entre trois semaines et un mois. Le jus sucré va progressivement s'alcooliser par l'intermédiaire des levures et s'enrichir de certains composants de la peau qui donneront sa couleur finale au vin ainsi que son parfum et son goût. Nous aidons un peu ce processus d'extraction par des méthodes simples et classiques, (délestages, remontages, ou mêmes pigeages sur de petites cuves), consistant à mélanger matière solide et liquide. Une partie de la syrah est vinifiée en macération carbonique, terme à connotation chimique qui révèle en fait un procédé ancien consistant à mettre les grappes de raisins entières dans une cuve fermée, saturée de gaz carbonique produit par la fermentation du jus du bas de la cuve. La fermentation alcoolique se

produisant à l'intérieur des grains non éclatés grâce à des enzymes présentes dans le fruit. Cette méthode qui peut paraître plus simple dans son principe est en fait plus délicate à mener à bien, mais les arômes qui en ressortent nous récompensent de nos efforts.



Après un temps de macération plus au moins long, on écoule le jus de la cuve pour le mettre dans une autre, puis le marc est à son tour extrait et introduit dans le pressoir, ces raisins une fois pressés donne un vin un peu différent du jus de coule, on peut les mélanger ou non selon leurs qualités.

Une deuxième fermentation se produit, appelée malo-lactique qui transforme l'acide malique en acide lactique (moins fort), par l'intermédiaire de bactéries naturellement présentes dans le vin. A partir de là on dit que le vin est stabilisé, mais il y a encore du chemin avant qu'il arrive dans les bouteilles.

Vin blanc

En général le raisin est pressé directement après récolte, on peut faire du vin blanc avec des raisins rouges (à jus peu coloré), comme il n'y a pas de macération le jus ne prend pas la couleur de la peau. Dans notre cas, nous utilisons des raisins blancs, que nous faisons macérer environ 24 heures avant de les presser. Le jus ainsi récolté est refroidi pour être en partie clarifié (le jus est toujours trouble au sortir du pressoir et sous l'effet du froid les grosses particules précipitent au fond de la cuve). Une fois séparé de ces bourbes, le jus clair va ensuite fermenter à température contrôlée (de 16°C à 24°C) pendant plusieurs jours. La fermentation malo-lactique n'est pas faite sur notre vin blanc afin de garder toute sa fraîcheur et sa vivacité.

Vin rosé

Mais alors, comment fait-on le rosé, on mélange du rouge et du blanc?

Voilà une question bien souvent posée. Et bien non, c'est entre les deux, il faut que le raisin macère un peu (quelques heures en général), pour que le jus prenne sa couleur, ensuite on le presse, et le reste se passe comme pour le blanc. Dans notre cas, le raisin cueilli étant très mur et coloré, il macère pendant le pressurage, cela suffit pour que le jus soit rosé.

Élevage

La vinification et l'élevage se font en cuves. Une petite partie de notre vin est réservée à l'élevage bois. Nous utilisons pour cela des demi-muids (600 litres) de chêne, pour un assemblage de nos meilleures parcelles de rouge ainsi que pour la vinification et l'élevage d'une partie de notre vin blanc. Le but n'étant pas de faire des vins très boisés, mais d'utiliser la lente oxygénation, nous avons fait le choix des grands contenants plutôt que les traditionnelles barriques de 225 litres.

Assemblages

Les fermentations achevées, les vins soutirés et reposés, les assemblages des différents cépages se déroulent en plusieurs étapes, les dégustations s'effectuant tout au long de l'année pour déterminer la bonne proportion de chaque « ingrédient » à apporter pour faire les meilleurs vins possibles. Ainsi, à partir de la récolte les vins rouges ne seront pas embouteillés avant au moins deux ans.

Mise en bouteilles

Réalisée sur place par une chaîne mobile qui vient chez nous plusieurs fois dans l'année, c'est aussi une étape réclamant toute notre attention. Au préalable nous effectuons un léger collage des vins pour éviter qu'un dépôt très fin ne se forme et ne trouble le vin pendant le service. Juste avant le remplissage des bouteilles, le vin est légèrement filtré afin d'arrêter les éventuelles impuretés pour le moins indésirables dans un verre. Généralement le rosé est mis en bouteilles au printemps suivant la récolte. Quant à notre vin blanc, simple "Vin de Table" car l'appellation Cabardès ne comporte pas de blanc à l'heure actuelle, production modeste de plusieurs cépages, dont certains tardent à achever leur fermentation, il n'obéit qu'à lui-même et se fait toujours désirer, il peut être embouteillé en même temps que le rosé ou plus tard dans l'année.

Commercialisation

Il ne suffit pas de faire le vin, il faut également le vendre. Nos vins sont distribués auprès de plusieurs cavistes répartis en France mais aussi en Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse... Bien sur vous pouvez acheter nos vins directement sur place, et nous pouvons aussi les expédier chez vous par transporteur.

L'équipe

Nous n'aimons pas beaucoup parler de nous-mêmes, mais comme il faut bien se présenter, nous le ferons simplement :



Claude Carayol, propriétaire passionné qui prît les rênes du domaine en 1989.

Sally King, salariée depuis 2002. Venue d'Angleterre elle a pris racine en Cabardès.



Hervé Riva, salarié depuis 1990. Un autre enraciné.

accueil à la cave

Si vous ne les connaissez pas encore, Il ne vous reste plus qu'à découvrir nos vins. Nous serons heureux de vous les faire déguster dans notre cave aux heures indiquées sur la page "[contacts](#)". L'un de nous trois vous recevra tout à fait simplement.

Pour l'accueil de groupes, voir le paragraphe [oenotourisme](#) de la page "Cabardès", sachez aussi que dans ce cas nous proposons une promenade découverte du vignoble avant la dégustation de notre gamme de vins, et qu'il est parfois possible de goûter aux cépages purs tirés des cuves dans un but éducatif.

