

# Domaine de Cabrol



Claude CARAYOL  
Domaine de CABROL (D118)  
11600 ARAGON  
Tél : +33(0)4 68 77 19 06  
Fax : +33(0)4 68 77 54 90  
Courriel : [cc@domainedecabrol.fr](mailto:cc@domainedecabrol.fr)  
Site web : [www.domainedecabrol.fr](http://www.domainedecabrol.fr)

## La Dérive 2004

A.O.C. Cabardès rouge

cabernet-sauvignon 50%  
syrah 40%  
cabernet-franc 10%

14°

### Climat, terroir

Le Cabardès est un pays de transition à la frontière climatique de l'est et de l'ouest. Les influences atlantique et méditerranéenne permettent l'unique mariage de cépages aussi différents que le cabernet-sauvignon, la syrah et le grenache.

Coteaux argilo-calcaires sur les pentes sud de la Montagne Noire, à une altitude moyenne de 300 mètres.

### Vendanges

Elles sont manuelles et se déroulent entre le 1<sup>er</sup> et le 25 octobre.

### Vinification, élevage

Les raisins sont issus des meilleures parcelles du domaine. Les grenaches et cabernets sont éraflés et mis en cuve pour une durée d'environ quatre semaines. Des délestages et remontages sont pratiqués en début de macération. La syrah est vinifiée en macération carbonique (grappes entières). Une fois les fermentations alcoolique et malo-lactique achevées, les vins sont soutirés et mis en cuve. Les assemblages des différents cépages commencent environ 10 mois après la récolte. Cet assemblage est élevé en demi-muids (barrique de 600 litres) de chêne de l'Allier durant 2 ans. Le vin est légèrement collé puis une petite filtration à la mise en bouteilles achève de le stabiliser.

### Dégustation

Alliance de la finesse atlantique et de la puissance méditerranéenne, ce vin concentré de couleur grenat aux reflets légèrement cannelle, offre un magnifique bouquet aux notes subtilement boisées, où l'on retrouve l'eucalyptus, la réglisse, le poivre de Sichuan, le tabac, les fruits cuits, le kirsch, le laurier ou le café grillé. La bouche perpétue la complexité, avec un gros volume en attaque, elle est ample sur une matière fine avec une finale des plus longues.

### Garde

Cet assemblage ayant déjà mûri en barriques saura s'apprécier quelques mois seulement après la mise en bouteilles, mais possède tous les éléments d'un vin de longue garde.

### Service

Boire à 18°C, ouvrir au moins 1 heure avant de le servir, le carafier ne peut que lui faire du bien. Il accompagnera viandes et gibiers, mais aussi des fromages affinés.