

DOMAINE DE

CABROL

à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr



## FICHE DE DÉGUSTATION

### CUVÉE VENT D'EST



DOMAINE DE



à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr

## VENT D'EST

### Le Domaine de Cabrol

Perdues dans une nature brute et sauvage, les vignes du Domaine de Cabrol sont cultivées sur des coteaux et terrasses naturelles argilo-calcaires du versant sud de la Montagne Noire, dans le Languedoc, à 300 mètres d'altitude.

Le Domaine de Cabrol est un domaine familial depuis trois générations de 120 hectares de garrigues, de chênes verts, de pins, d'oliviers, et de parcelles de vignes (sur seulement 21 hectares) dispersées dans cette nature. La conduite agricole est raisonnée, les rendements sont faibles (20 à 30 hectolitres par hectare) et les vendanges essentiellement en grappes entières sont réalisées à la main.

Basé sur des méthodes gravitaires simples et respectueuses, en ayant recours à des macérations longues et maîtrisées, et sans aucun élevage sur le bois, le travail de chai est au service du terroir. Toutes les cuvées, à travers leurs arômes, leur structure, leur vigueur et leur fraîcheur, recherchent l'expression nette du terroir d'exception du domaine, en altitude, à l'ouest du Languedoc.

### Vent d'Est

Vent d'Est est issu de parcelles de vieilles Syrah et de Cabernet-Franc orientées au levant. Son originalité s'exprime par des parfums de poivre, de fruits rouges, d'olive, de réglisse et de truffe, et en bouche, par une tension entre une structure veloutée et une intense fraîcheur. Une expérience singulière! Cette cuvée, créée en 1995, est connue des dégustateurs pour son profil aromatique unique et d'une grande constance à travers les millésimes. Excellent dès 3 ans. Garde conseillée 8-15 ans.

DOMAINE DE



à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr

## VENT D'EST

### **Le Terroir**

Vent d'Est est issu des parcelles « La Vigne Longue », « La Plage », « La Capitelle » et « l'Amphithéâtre ». « La Vigne Longue » est une magnifique terrasse étroite de plus de 800 mètres, protégée de la trop grande chaleur par une belle profondeur et son orientation à l'Est. Implantée de syrah anciennes, cette parcelle est emblématique de la cuvée Vent d'Est. Elle apporte à la fois une grande fraîcheur et de beaux arômes de garrigue, de fruits rouges, d'olive et de truffe qui signent cette cuvée emblématique. « La Plage » est une véritable proue du domaine, surplombant Carcassonne et la vallée de l'Aude. Ce coteau est paradoxalement nommé « La Plage » car sa pointe est sableuse et car on y retrouve des fossiles de grande taille. Ce sont les syrahs anciennes de cette parcelle qui sont assemblées dans le Vent d'Est. La parcelle « La Capitelle » est ainsi nommée car son sol est parfois totalement recouvert de pierres calcaires, notamment sur la partie plantée en syrah et qui est partiellement utilisée pour le Vent d'Est, qui protège le sol de l'évaporation lors des grandes chaleurs et offre des tanins serrés et fins.

« L'Amphithéâtre » est une petite parcelle plantée en arc de cercle, juste devant les bâtiments du domaine.

### **Accords Mets/Vins**

Parfait avec des plats épicés, avec des viandes, et idéal sur un écrasé de pommes de terre aux truffes noires.

### **Millésime disponible**

2019

### **Contenant**

En 75cl et en Magnum 150cl.

### **Garde conseillée**

Excellent dès 3 ans. Garde conseillée 8-15 ans.



à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr

## VENT D'EST

### La presse en parle (échantillon)

#### Guide de la Revue du Vin de France, 2024

Vent d'Est 2019 (92/100) Notes de tapenade et de poivre pour Vent d'Est, marqueurs d'une syrah florale et fraîche. Le 2019 un vin complexe et suave.

#### Guide de la Revue du Vin de France, 2023

Vent d'Est 2018 (91/100) Vent d'Est se montre déjà ouvert et présente des notes de tapenade, de poivre et de mûre sauvage, avec une structure velouté et une belle fraîcheur.

#### Guide de la Revue du Vin de France, 2021

Vent d'Est 2017 (15/20) Marqué par la syrah, Vent d'Est se montre épice sur des notes de violette. La bouche encore dense nous montre qu'il devra se patiner avec un an de bouteille.

#### Guide Hachette des Vins, 2021

Vent d'Est 2017 (\*\*\*) La robe très sombre et concentrée annonce un nez intense, résolument méditerranéen: fruits rouges très mûrs, garigue et épices. Un profil que confirme une bouche puissante, fraîche et gourmande à l'attaque, qui se resserre sous l'effet de tanins imposants, avant une longue finale détendue sur le fruit mûr. Une belle et solide constitution qui invite à la patience.

#### Magazine « Terre de Vins », 2021

Vent d'Est 2017 (18/20 « coup de cœur »): Le bouquet de mûres, myrtilles, truffe fraîche, fève de Tonka... est totalement addictif. Déjà, le velours de sa robe attire, syrah et cabernet-franc rivalisent de concentration mais l'équilibre est majestueux, on le découvre après l'attaque franche, presque croquante, suivie d'un palais frais, évoquant les zestes d'agrumes et le poivre juste broyé. Ample, caressant, gorgé de saveurs, on recommande la carafe, mais même sans il se révèle exubérant. Le domaine, sur le versant sud de la montagne noire, fleuron de l'appellation, tient son rang: un grand vin qui donne un grand plaisir de dégustation! (plats) Truffade et bien d'autres possibilités.

DOMAINE DE



à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr

## VENT D'EST

### Magazine « Terre de Vins », Janvier 2020

**VENT D'EST (15/20)** Ce très joli vin est issu de syrah (60%) et de cabernet-franc (40%). La syrah est vinifiée en macération carbonique, ce qui donne à son fruit une expression particulièrement gourmande sur la gelée de mûre et de myrtille et des tanins particulièrement doux et fondues. Avec des brochettes de cœur de canard.

### Guide de la Revue du Vin de France, 2020

**Vent d'Est 2016 (15/20)** Marqué Syrah dense, florale et épicee, Vent d'Est affiche une bouche encore massive dont la finale longiligne promet de belles années en bouteille !

### Guide Hachette des Vins, 2020

**Vent d'Est 2016 (\*\*)** Cette cuvée à dominante de syrah (venue de l'Est), au nez très languedocien de garrigue, de fruits noirs surmûris, a un soupçon de végétal qui rafraîchit. La tapenade et les épices étirent cette palette dans une bouche solaire, ample, étayée par des tanins à point. Une très belle expression de Cabardès en version orientale.

### Guide Hachette des Vins, 2017

**Vent d'Est 2015 (15,5/20)** Ce fruit jaillissant, toujours dominé par la syrah, impressionne par sa vigueur et sa concentration en extrait sec, qui n'entrave pas l'exubérance aromatique naissante

DOMAINE DE



à ARAGON (F-11600)  
Email: cc@domainedecabrol.fr  
Web: http://domaindecabrol.fr

## VENT D'EST

### Guide Hachette des Vins, 2013

**Vent d'Est 2010 (15,5/20)** La cuvée Vent d'Est, reflet d'un terroir en altitude où le vigneron sait cueillir le raisin - à la main - à sa maturité optimale, lui vaut un neuvième coup de cœur. La syrah, très présente dans ce vin, est vinifiée en macération carbonique. La robe est très profonde et encore jeune, avec ses reflets violines. Des parfums intenses s'échappent du verre, de plus en plus sombres : fruits rouges, puis cassis, violette et réglisse. Une même complexité marque la bouche, qui a pour autres atouts son ampleur, son joli grain de tanins et sa longue finale renouant avec la réglisse. On verrait bien cette bouteille avec un tajine d'agneau.

### Guide Bettane et Dessaive, 2013

**Vent d'Est 2015 (15,5/20)** Si la cuvée Vent d'Est de remarque régulièrement, elle est en 2010 époustouflante !

### Guide Hachette des Vins, 2004

**Vent d'Est 2001 (\*\*\*)** Une fois de plus coup de cœur, qui s'exprime sur ce vignoble d'altitude où la maturité doit être attendue; la prise de risque est importante, mais le résultat est remarquable avec ce vin étonnant au nez intense de fruits surmûris, kirsché, particulièrement flatteur. Généreux en bouche, onctueux, très élégant, il offre un super équilibre sur des tanins soyeux.