

DOMAINE DE
CABROL

à ARAGON (F-11600)

Email: cc@domainedecabrol.fr

Web: <http://domainedecabrol.fr>



FICHE DE DÉGUSTATION

CUVÉE RÉQUIEU



RÉQUIEU

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.

Réquieru

La cuvée Réquieru exprime le caractère des parcelles isolées dont elle est issue, entre garrigue et bois de pins. Généreux, le Réquieru allie le Cabernet-Sauvignon aux parfums gourmands de la Syrah et du Grenache. Cette cuvée offre une première expression typique de notre terroir de haut Cabardès en Montagne Noire. Un rapport qualité prix « phénoménal ».

Cépages

Syrah (50%), Grenache (10%), Cabernet Sauvignon (40%)

Vinification

Assemblage; Cabernet Sauvignon et Grenache égrappés et macération de 10-15 jours en cuve béton; Syrah vinifiée en grappe entières (macération carbonique) en cuve béton.

RÉQUIEU

Le Terroir

Réquieru est issu des parcelles « Réquieru », « La Grande Vigne », et « La Terrasse ». « Réquieru » est une parcelle complexe située à l'entrée du domaine. D'un plateau très calcaire accueillant de vieilles Syrah au nord, elle se transforme progressivement vers le sud en un coteau plus profond et sablonneux implanté de jeunes Cinsaults, de Grenaches noirs et de jeunes Syrahs. Seules les jeunes syrah implantées dans la partie basse (petit Réquieru) sont utilisées dans Réquieru. « La Grande Vigne » est plantée essentiellement de Cabernets Sauvignon, en dévers. Elle a des sols profonds et borde, voire s'enfonce, dans la forêt. La « Terrasse » est orientée au sud est implantée de jeunes Syrahs (15 ans). Elle est idéalement située pour révéler l'expression aromatique de ce cépage.

Accords Mets/Vins

Gourmand et parfumé, tout en étant racé et fin, Réquieru pourra accompagner de nombreux plats de viandes et de légumes.

Premier Millésime

2003

Millésime disponible

2020

Contenants

En 75cl et en Magnum.

Garde conseillée

Garde suggérée 1-3 ans.



RÉQUIEU

La presse en parle

Revue du Vin de France, 2023

Réquieru 2019 (90/100) Nez Accueillant (framboises, épices), bouche gourmande et fraîche, trame tannique agréable.

Guide de la Revue du Vin de France, 2024

Réquieru 2019 (89/100) Dans un esprit friand, Réquieru marque la personnalité du domaine avec la présence de cabernets et la finale épicée de la syrah.