

DOMAINE DE  
**CABROL**

à ARAGON (F-11600)

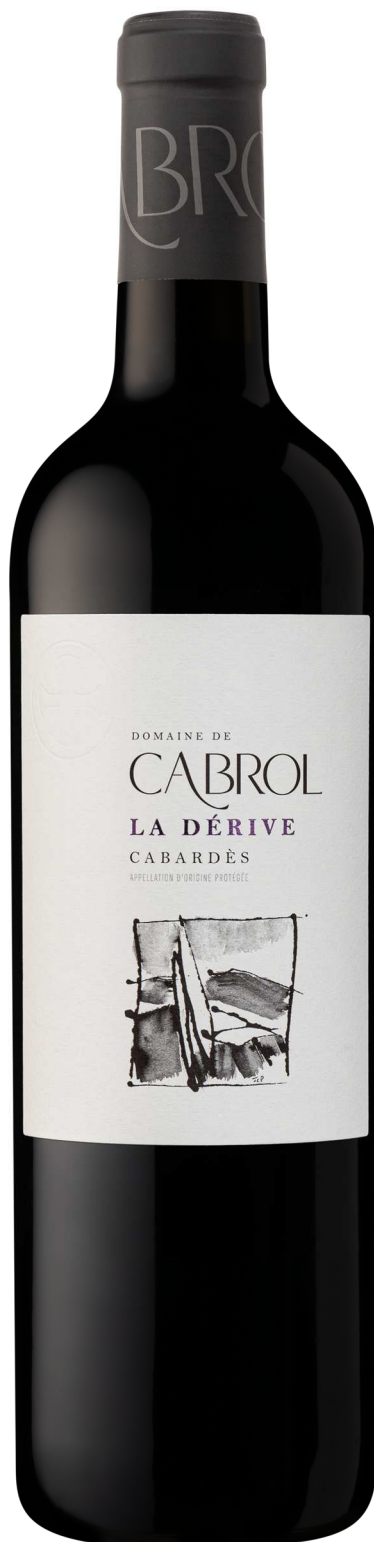
Email: [cc@domainedecabrol.fr](mailto:cc@domainedecabrol.fr)

Web: <http://domainedecabrol.fr>



## *FICHE DE DÉGUSTATION*

# CUVÉE LA DÉRIVE





# LA DÉRIVE

## **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.

## **La Dérive**

La Dérive est notre vin de « sang mêlé » issu d'une co-vinification de sélections parcellaires de Syrah et Cabernet-Sauvignon. Cette cuvée offre une attaque gourmande de fruits rouges confits, une structure tanique ample, un toucher en bouche délicat et une belle finale dynamique et toute en fraîcheur.

## **Cépages**

Syrah (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

## **Vinification**

Cabernet Sauvignon égrappé puis Syrah en grappe entières, macération carbonique de 15-20 jours dans une grande cuve béton, stockage en cuve inox.

# LA DÉRIVE

## **Le Terroir**

La Dérive est issue des parcelles « Réquieu », les « Abricotiers » et La « Capitelle ». « Réquieu » 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 anciennes syrah implantée dans la partie haute sont utilisées dans la Dérive. Les meilleurs Cabernets Sauvignons des « Abricotiers » et de La « Capitelle » sont aussi utilisés. Tout au bout d'un chemin perdu sinuant au bord de gorges, la parcelle des « Abricotiers » est une terrasse argilocalcaire parfois couverte de marnes noires. Cette parcelle est dédiée au Cabernet Sauvignon.

A l'ouest du domaine, derrière les forêts de pins, on trouve la parcelle très calcaire, ainsi nommée la « Capitelle ». Le sol y est en effet parfois totalement recouvert de pierres calcaires protégeant le sol de l'évaporation lors des grandes chaleurs. Redoutée des vendangeurs car elle sollicite les chevilles, cette parcelle produit des vins de Cabernet Sauvignon et de Syrah.

## **Accords Mets/Vins**

Ample, juteuse et gourmande, La Dérive est le compagnon idéal d'une belle côte de Bœuf.

## **Premier Millésime**

2001

## **Millésime disponible**

2019

## **Contenants**

En 75cl et en Magnum 150cl.

## **Garde conseillée**

Garde suggérée 8-15 ans.

# LA DÉRIVE

## La presse en parle (échantillon)

### Languedoc-Roussillon 2023 Special Report, Matthew Stubbs - Tim Atkins

**La Dérive 2018 (94/100)** Cabardès. Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50% (14%). This remote estate is at the highest point of the Cabardès at 300 metres. 150 hectares in total, only 21 hectares are planted with vines. The rest is pine forest, rock and garrigue. This 50/50 blend of Syrah and Cabernet Sauvignon is co-fermented and comes from the best parcels on the domaine. Intense and tannic with deep blueberry and blackberry on initial attack it finishes with a lovely blackcurrant and herbal note. Difficult to say which grape variety comes out on top in the end, let's call it an honourable draw. 2025-2038

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

**La Dérive 2018 (92/100)** Covinification de syrah et de cabernets, La Dérive qui exprime des notes de poivre et de rose avec une impression soyeuse en bouche. Coup de cœur du guide !

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

**La Dérive 2016 (91/100)** Terminons en beauté avec La Dérive, qui s'ouvre avec finesse dans un registre de menthe, de mûre et de tabac blond, dont nous apprécions le toucher de bouche très délicat et le dynamisme final.

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

**La Dérive 2015 (14,5/20)** La grande cuvée La Dérive associe cabernet-sauvignon et syrah des plus belles parcelles; l'harmonie de ce vin s'est considérablement accrue depuis que les deux cépages sont cofermentés. La Dérive se dévoile en finesse, la syrah apportant un support velouté en bouche à l'expression nette du cabernet.



# LA DÉRIVE

## Guide de la Revue du Vin de France, 2019

**La Dérive 2015 (14,5/20)** La Dérive offre un nez ouvert de citronnelle et de rose.

## Guide Hachette des Vins, 2021

**La Dérive 2013 (\*\*\*)** Expression aboutie du mariage entre la syrah et le cabernet-sauvignon, cette Dérive a fait chavirer les dégustateurs, emballés de bout en bout. Robe intense et profonde; nez complexe de fruits noirs et de garrigue mâtiné d'une pointe d'épices orientales; bouche tout aussi complexe, dense, portée par des tanins fondus qui se font oublier. Un vin caressant et parfaitement équilibré. 2017-2024  
Epaule d'agneau rôtie.

## Guide de la Revue du Vin de France, 2012

**La Dérive 2008 (16,5/20)** La Dérive s'affirme comme la grande cuvée du domaine avec une belle profondeur et son intensité et sa précision de saveurs.

## Guide de la Revue du Vin de France, 2011

**La Dérive 2007 (17/20)** Chocolaté et charnu, La Dérive 2007 offre précision et volupté de chair : un grand vin sudiste et équilibré.

## Guide Hachette des Vins, 2007

**La Dérive 2003 (\*\*\*)** Ce vin associe puissance et finesse: ses arômes intenses évoquent les fruits mûrs, avec déjà quelques accents de sous-bois. La bouche est ample, de grande Harmonie, et avec une très belle longueur.