

Château de Cabrières Blanc

AOP Languedoc Cabrières

Le vignoble établi dès le VI^{ème} siècle sur les terrasses qui bordent le Château de Cabrières, bénéficie à la fois d'une exposition parfaite et des meilleurs sols de schistes de la commune.

De très anciens documents témoignent de la vocation viticole des terres exploitées à proximité du Château occupé par les descendants des Francs (Famille du Duc de Guilhem) jusqu'au XII^{ème} siècle avant qu'ils ne soient dépossédés de leurs biens par les Albigeois. Le Château de Cabrières est démantelé au XVI^{ème} siècle suite aux troubles engendrés par les guerres de religion.

Vue

Très belle teinte jaune soutenue.

Nez

Intense et agréable, très vanillé, le boisé est présent mais il ne masque pas le fruité intense de la Clairette bien mûre avec ses arômes d'agrumes, d'anis et de fenouil.

Bouche

Attaque tout en rondeur gras et onctueux, finit sur des notes salées légèrement amères et un boisé agréable très persistant d'une grande complexité.

Terroir

Terrasses schisteuses qui bordent les ruines du Château de Cabrières.

Cépage

Vieilles vignes de Clairette.

Vinification

Fermentation pendant 20 jours en fûts de chêne neufs des jus clarifiés obtenus après égrappage et foulage des raisins récoltés à maturité complète (fin de vendanges).

Elevage

En fûts de chêne neufs.

Mise en bouteille

A la sortie des fûts au mois de mars suivant la récolte.

Conservation

A consommer dans l'année, très bonne évolution sur des notes douces et beurrées pendant encore 4 années.

Gastronomie

Servi à 8°C c'est un vin remarquable à déguster avec un poisson en sauce relevé au fenouil où alors avec des fromages de chèvre comme le pélardon des Cevennes. Voir la recette associée :