



MARIUS

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES

2008

MIS EN BOUTEILLE PAR LA SARL DES VIGNOBLES SOUS LE VENT
14,5% VOL. 66000 PERPIGNAN, FRANCE 750 ml
PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES

LA NAISSANCE DE MARIUS :

« MARIUS » est né de la rencontre de deux amis passionnés de Vin, Jérôme Malet, Gérant du Domaine Sarda-Malet à Perpignan et Frédéric Engerer, Gérant de Château Latour à Pauillac et du Domaine d'Eugénie à Vosne-Romanée.

C'est aussi l'alliance d'un terroir très prometteur, près de Perpignan, au pied du Mont Canigou, face à la méditerranée, et d'un cépage, peu courant en terre catalane, le Cabernet Sauvignon.

Issu d'une sélection massale rigoureuse, effectuée à partir de très vieux pieds choisis dans l'un des Enclos historiques du vignoble Bordelais, il est planté en 1997 sur un porte greffe très peu productif, le Gravesac. Sur une belle parcelle de gūnz rouge du tertiaire, exposée plein sud, ce cépage résiste très bien à l'exigence du climat local et produit des petits grains très fermes dans des grappes bien aérées.

L'ambition est de produire un vin qui conjugue la richesse et la fraîcheur naturelle des vins de cette région avec la structure et l'élégance du Cabernet Sauvignon.

« Marius » a été choisi en hommage au grand-père de Frédéric Engerer, Marius Pons, né en 1909, et qui fût négociant en vin à Narbonne jusqu'en 1987.

Le premier millésime mis en bouteille fut le 2004.

LES SOINS A LA VIGNE ET AU CHAI

Depuis le début de cette aventure et fort de nos expériences sur d'autres domaines, nous observons une agriculture biologique : nous minimisons le nombre d'intervention en tracteur, oxygénons et enrichissons le sol par de réguliers labours, n'employons aucune substance chimique et bien entendu récoltons ces précieux Cabernets à la main.

La vinification se fait avec des levures indigènes, une partie en fût ouvert et le reste, en cuve close de petite contenance.

La macération dure en moyenne 30 jours pendant laquelle nous effectuons un remontage ou pigeage tous les 2 jours. Une fois la fermentation malo-lactique terminée, le vin est coulé dans des fûts sélectionnés avec soin par six tonneliers différents.

La mise en bouteille s'effectue sans collage ni filtration...le fruit étant l'objet de tous nos soins.



Frédéric Engerer et Jérôme Malet

Production : entre 3000 et 4000 bouteilles selon les millésimes

Rendements : entre 25 et 35 hl/ha

MARIUS, LE MILLESIME 2008

Dans les vignes...

Nous avons encore cette année, pu travailler en agriculture raisonnée en limitant les passages en tracteur dans les vignes réservés aux labours et aux traitements. Les ébourgeonnages, le rognage, la suppression des mauvaises herbes sont des travaux faits à la main.

Le millésime 2008 a été marqué par la pluviométrie la plus faible depuis 10 ans (300mm), nos sols, bien travaillés, ont pu mieux bénéficier de ces rares précipitations

Les épisodes venteux ont été faibles et une petite humidité matinale lors des vendanges a permis aux baies non seulement de garder un poids dans la moyenne mais aussi de conserver une belle fraîcheur.

La sortie fut assez faible sur l'ensemble et ne nécessita pas de vendanges en vert.

Notre volonté de conserver le maximum de feuillage continue. Ceci implique un rognage très léger à la main en arrangeant en permanence le feuillage très soigneusement.

Les cabernets sauvignons ont été rentrés à partir de mi-septembre avec un rendement de 35 hl/hectare.

...et en cave...

Le travail à la cave est totalement naturel. Les raisins sont rentrés en fûts et ont été protégés par 3gr de soufre uniquement. La fermentation a démarré une dizaine de jours après dans des barriques « ouvertes » qui sont pigées quotidiennement à la main ainsi que dans des petites cuves pour lesquelles on procède à des remontages et ce jusqu'à la fin de la fermentation.

Les raisins seront pressurés un mois après et coulés après malo-lactiques en futs neufs pour 80% et futs d'un vin pour le reste. Nous sélectionnons soigneusement nos barriques pour la finesse de leurs grains.

Le vin séjourne 14 à 16 mois en barriques sans soutirage, avec un batonnage au printemps et un avant les vendanges pour remettre les lies en suspension.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration en Mai 2010.

Production : 4100 bouteilles

Le raisin est donc respecté et porté de la vigne à la bouteille avec des interventions mécaniques de pigeage uniquement. Toute notre conduite en vigne et cave s'inscrit dans une démarche biologique.

...pour un vin puissant et racé :

C'est à la fois un vin de plaisir et un vin de garde. En effet, sa richesse naturelle, traduisant l'ensoleillement de la région, est équilibrée par une vinification traditionnelle et un élevage long. Cela confère au Cabernet Sauvignon trame et élégance garants d'une grande capacité de vieillissement et d'une structure qui s'affinera et se complexifiera avec le temps.

A boire avec plaisir après avoir carafé le vin une bonne heure avant de consommer.

Degré alcool (en % vol.) : 14,5