



AOC FITOU 2015

Optimus

L'ABOUTISSEMENT ULTIME DE L'EXPRESSION DE NOS GRANDS TEROIRS...

Fondée en 1921, la cave des Maîtres Vignerons de Cascastel fêtera son centenaire en 2021.

Pour comprendre cette cuvée, il faut remonter le temps... Il y a plus d'un siècle, des Carignans et Grenaches Noirs sont plantés sur les coteaux schisteux de Cascastel des Corbières par des vignerons qui déjà rêvaient GRAND. On dit souvent, « observez vos aînés et vous comprendrez l'héritage qui vous est offert ». C'est pourquoi la coopérative a choisi de faire perdurer cette tradition ancestrale et de la transmettre de génération en génération.

Des vieilles vignes préservées, de petits rendements, un travail de la vigne à l'ancienne autour de pratiques manuelles pour les bichonner toute l'année jusqu'à l'aboutissement par des vendanges exclusivement manuelles... Tout est mis en œuvre dans le respect de l'héritage de nos aînés qui vient sublimer le fruit du travail des vignerons. Cette cuvée en est l'illustration même, **elle constitue sans aucun doute l'aboutissement ultime de l'expression de nos grands terroir et donne un sens aux termes « Vignerons Artisans ».**

Au travers de cette cuvée, nous sommes heureux de vous partager tout notre savoir-faire ancestral, notre Âme et notre Esprit Coop'. Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille !

CÉPAGES

Carignan **50%** | Grenache noir **10%** | Syrah **40%** sur terroirs de schistes purs

VINIFICATION

Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 12 jours. Le Grenache est vinifié en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. En fin de fermentation malolactique, nous procédons à l'élevage en barriques de chêne Français grain fin pendant 12 mois et chaque cépage séparément : 100% en barriques neuves. Chaque barrique est ensuite dégustée et sélectionnée par notre œnologue pour l'assemblage final.

3600 bouteilles de ce nectar ont été produites en tiré-bouché le 23 mai 2017 puis élevées au sein de notre chais barriques pendant 3 ans et demi avant commercialisation, pour poursuivre notre engagement qualitatif. C'est un grand vin qui se bonifiera au fil des ans en cave..

DÉGUSTATION

Il marie élégance et générosité aromatique. La robe est dense, sombre. Le nez concentré, délicat et épicé, laisse place à une bouche d'une grande complexité aromatique. On retrouve dans cette magnifique bouteille toute en rondeur, l'harmonie, le raffinement et l'opulence. Le fruit reste extrêmement frais. Vous pourrez accompagner ce vin d'un cassoulet maison ou d'un civet de marassin. Il conviendra parfaitement à vos fins de repas accompagné d'un dessert au chocolat.

