

Passionnement Cuvée Jacques 2012

A.O.P Corbières

Hautes Corbières - Pays de Cucugnan

La Cuvée Jacques est une cuvée toute spéciale. La veille des vendanges 2012, un petit Jacques venait de voir le jour... et ce furent sans doute des vendanges inoubliables pour Guillaume et Christelle. Ils ont voulu à cette occasion marquer cet immense bonheur et surtout vous le faire partager au travers d'une exceptionnelle bouteille.

Au cœur des sens

Le vignoble est situé sur le terroir de Termenès, dans les hautes Corbières (altitude 460 - 680m), au revers du Mont Tauch (Mont des Ifs). C'est la plus haute montagne des Corbières qui culmine à 994m, il protège ce terroir des entrées maritimes et lui confère un climat d'exception.

Cette altitude assure au vignoble un climat unique et des conditions idéales, une maturation du raisin lente.

Ce vignoble d'exception est protégé par une ombre climatique, il se situe en zone de haute montagne sèche (drainage des sols importants, sols filtrants).



Historique de l'exploitation

Découverte du vignoble en novembre 1999, Guillaume Bousens reprend l'exploitation en 2000. Les vendanges 2000, 2001, 2002 sont portées en cave coopérative. La première vendange en cave particulière a eu lieu le 28 septembre 2003. La remise en état de l'exploitation, s'opère sur les treize dernières années (plantation de 12.2 hectares de vignes (syrah, grenache), entretien des parcelles, optimisation de la conduite culturale, reconquête d'un terroir difficile dû à son profil géographique. Plus de 3000 tonnes de terres ont été rapportées sur les parcelles, suite aux inondations 1999.

La cave de Dernacueillette est un bâtiment du 17^{ème} siècle. Les premières années, les investissements se font sur le matériel et la petite cuverie mis en place dans la cave. En 2013 la toiture a été entièrement refaite à neuf afin d'améliorer les conditions de vinifications et de garde du vin. En 2016 nous prévoyons la réfection du plancher au-dessus de l'espace de stockage.

Situation du terroir

Le Domaine de Dernacueillette se compose de 7 magnifiques groupes de terroirs qui font la richesse de ces vins :

- schistes ferrugineux
- schistes roses (Magnésien)
- schistes noirs (Tungstène)
- schistes bleus
- argilo ferrugineux * (même couleur que la latérite en Australie)
- argilo-ferrugineux sur lauze *
- argilo-calcaire

* sol pourvu de petits quartz naturels ciselés

Les terres du domaine jouissent d'un bon drainage et d'une luminosité propice à la bonne maturation du raisin. Les terres sont labourées sur le milieu du rang et sont bêchées sous le rang. Tous les soins apportés à la vigne sont faits à la main (terroir très abrupte).

La température des nuits fraîches de septembre (entre 4 et 11 °C) permet une maturation lente des grappes ce qui amène de l'élégance, de la finesse aux tanins et une pleine expression du fruit. Les vendanges manuelles se font généralement en octobre (entre le 10 et 21 octobre pour la vendange la plus tardive, sachant que les vins de plaine sont vendangés 2 mois avant)

Les minéralités de ces terroirs transmettent au vin une longue persistance gustative.

Cépages

Nous travaillons uniquement sur des cépages de la région

- **Carignan** : planté sur des sols à dominante argilo calcaire et argilo ferrugineux et schistes roses magnésiens, ils donnent de la puissance aux vins du domaine. (Cépages âgés de 76 - 151 ans).

- **La Syrah** : plantée en grande proportion sur des sols de schistes dans des pentes abruptes, apporte de la finesse et des épices fraîches et douces au vin des hautes corbières. (Cépages âgés de 10 à 45 ans environ).

- **Grenache** : Planté en plus faible proportion, il apporte une puissance fraîche aux vins, dû à ce terroir d'altitude. Grains de tanin soyeux. (Cépages âgés de 10 et 101 ans).

- **Alicante** : Cépage ancien, nous le trouvons de façon éparse dans les très vieilles vignes de Carignan. Il complète la trame tannique des vins du domaine, et apporte de l'authenticité. (Cépages âgés de 76 à 148 ans).

Viticulture

Nous travaillons en parfaite symbiose avec la nature, sans intervention humaine excessive, pour un meilleur respect de l'environnement.

Entre le sol et la plante nous apportons à cette liane un équilibre cultural le plus naturel possible. Le vigneron se comporte comme un Homéopathe de la vigne.

Tous les travaux sur le végétal sont faits à la main :

- Maitrise de la végétation,
- Epamprage,
- Rognage de la vigne aux cisailles une à deux fois par saison, en fonction du cépage,
- Labour et enfouissement des sarments permettent une moindre érosion des sols et entretiennent la vie macro et microbienne du sol (sol vivants) « Attention ici il y a de la vie ! »
- Apport manuel d'engrais maîtrisé à la demande tous les 3 à 5 ans.

Nous faisons entre 3 et 4 traitements par an (soufre mouillable, soufre micronisé, bouillie bordelaise). En revanche nous ne faisons aucun acaricide, aucun insecticide, aucun anti botrytis sur les vignes (Du fait de sa situation géographique), ni aucun anti germinatif dans les sols.

Face à l'énorme pression du sanglier, les parcelles sont toutes clôturées et électrifiées.

Vinification

Les vins du domaine en appellation Corbières et Pays de Cucugnan ont fait la révolution technologique : tant à la vigne qu'au chai. Cela a magnifié la structure, le fruit des vins du domaine. Sans rien perdre de leur personnalité, les vins du domaine ont acquis une signature unique, une finesse permettant de les boire dès leurs premières années. Le temps révèle toute la noblesse des grands vins du domaine.

La vinification s'effectue cépage par cépage, terroir par terroir en petites cuves béton (meilleure inertie thermique lors des phases fermentaires - nuits froides en montagne).

Cuveries : 30 - 60 - 70 - 80hl

- Vinification longue : macération pré fermentaire à froid.
- Délestage des cuves
- macération post fermentaire (humectation des marcs).
- Trois pré-assemblages sont effectués en moyenne pour assurer des équilibres d'une grande finesse

Elevage

Les vins sont élevés dans un foudre de 50hl (Stockinger), en demi-muids de 6hl, et en cuves bétons de faible volumes pour protéger le fruit et affiner les tanins en maîtrisant la réduction naturelle du vin.

Les vins sont élevés sur lies fines, et sont soutirés au printemps, en fonction des besoins en oxygène.

Les élevages sont longs, et nuls besoin de collage. Ils sont filtrés très légèrement.

Un sulfitage très discret est fait avant la filtration et la mise en bouteille. Il sera non ou très peu détectable à l'analyse chimique et organoleptique.

Production

Production maximale autorisée pour l'appellation AOP Corbières 50hl/ha.
Production maximale autorisée pour l'appellation IGP pays de Cucugnan 90hl/ha.

Production du domaine est limitée car la propriété se trouve en zone de haute montagne sèche, les parcelles de vieilles vignes produisent moins car elles s'autorégulent, et la pression des sangliers est omniprésente.

La production des dernières années :

- 2010 : 16hl/ha
- 2011 : 16hl/ha
- 2012 : 13hl/ha (très forte pression des sangliers)
- 2013 : 18hl/ha (15ha ont été clôturés)
- 2014 : 18hl/ha
- 2015 : 20hl/ha (98% des parcelles de la propriété sont clôturées)

Nous avons gardé quelques millésimes (2010 & 2011) pour la demande des clients privilégiés.



Des hommes et des femmes

Aujourd'hui la majorité des domaines viticoles de l'appellation « Hautes Corbières », sont exploités dans un cadre familial. Il en résulte une grande disponibilité vis-à-vis des visiteurs. Les vins du domaine sont représentatifs de leurs terroirs et de ceux qui y vivent.

En 2016, le Domaine a le label Pays Cathare.

Oenologue du domaine : Monsieur Marc Quertinier (géologue et œnologue)
Il a été aussi le professeur d'œnologie de Guillaume en 1990.

Dégustation / Pour se faire plaisir

Vin à boire dans de grands verres pour ouvrir les chaînes aromatiques.
Température idéale : 14 – 16°C pour respecter l'équilibre du vin.

Cépages : 55 % syrah - 35 % de Carignan – 10% de grenache

Au nez : Ample, riche de fruits murs teinté de notes d'épices avec un fin retour floral.

En bouche : A la fois matière et néanmoins élégant très beaux fruits, précis. Fin de bouche fraîche et finement ciselée. De beaux tanins à la fois structurés et longs. Fin retour fruité et épicés.

Plats cuisinés : Petits gibiers. Cuisseau de chevreuil. Daube de sanglier. Roti de bœuf en croute. Flétan cuit au four au gros sel. Terrine de lièvre. Ecrevisses à la nage au gingembre.

Conditionnement : Bouteille de 0.75cl, magnum de 1.5l et Jéroboam de 3l

Mise en bouteille à la propriété :
Conditionnement des vins réalisé par

Guillaume & Christelle BousSENS - Vigneron d'altitude

La cave : Route de Davejean - 11330 DERNACUEILLETTE

Adresse postale : 15 rue fleurie - 11330 DERNACUEILLETTE

Tél : 00 33 6 70 79 38 46

e-mail : domaine.de.dernacueillette@gmail.com - site internet : www.domainededernacueillette.fr



Domaine de Dernacueille

Guillaume BOUSSENS - Vigneron d'Altitude

Passionnement Cuvée Jacques 2012 AOP Corbières



Cépages

25% de Carignan
65% de Syrah
10% de grenache

Terroirs

schistes magnésien
Schistes ferrugineux
Argilo-ferrugineux
Argilo-calcaire
Argilo-ferrugineux sur lauze

Rendement

13hl/ha

Vinification

Vendange à la main
Eraflage à 100%
Macération à froid 3 à 8 jours
Levures indigènes
Délestage
Non collé
Filtré très légèrement
Macération finale à chaud
entre 24 et 28°

Elevage

26 mois de cuve.

Données analytiques

Degré : 13,5%
Ph : 3.40
So2 libre : inférieur à 10mg/l
So2 totale : entre 15 et 25
mg/l

Conditionnement

bouteille de 0.75 cl
Magnum de 1.5l
Jéroboam 3l

Adresse postale : 15 rue fleurie - 11330 DERNACUEILLETTE

Tél : 00 33 6 70 79 38 46

e-mail : domaine.de.dernacueille@gmail.com - site internet : www.domainededernacueille.fr