MAS KAROLINA, Côtes Catalanes L'ENVERRE blanc 2023

75 cl Blanc Languedoc-Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter

93-94/100

Le Domaine Mas Karolina est un domaine viticole situé à Saint-Paul-de-Fenouillet, au cœur du Roussillon, dans la vallée de l'Agly, au pied des contreforts des Pyrénées. Le vignoble s'étend principalement autour des communes de Maury, Lesquerde et Rasiguères, une zone réputée pour ses terroirs sauvages et qualitatifs. Le domaine couvre environ 17 hectares de vignes, implantées sur une mosaïque de sols composée de schistes, granits et marnes rouges. La vigne souffre en été, ce qui limite naturellement les rendements et favorise une forte concentration aromatique des raisins.

La cuvée L'Enverre est une cuvée emblématique du Domaine Mas Karolina, classée en IGP Côtes Catalanes. Elle existe en version blanc et rouge, deux vins de caractère qui expriment pleinement le terroir méditerranéen du domaine. L'Enverre blanc 2023 est un assemblage à 70% grenache gris vieilles vignes, 30% maccabeu. La robe est jaune pâle brillante, au nez des saveurs de poire caramélisée, fleurs blanches, notes citronnées et légère touche boisée, la bouche est ample, ronde mais fraîche, avec une belle minéralité avec une longue finale. L'Enverre rouge est la cuvée haut de gamme du domaine, la production est de 3000 bouteilles. Les rendements sont de 15 hl/ha et donnent un vin riche et gourmand. Un nez de fruits murs et d'épices (réglisse et menthol), la bouche est ronde et veloutée aux tanins soyeux et fondus, très belle finale fruitée, structurée et gourmande.

Cinquième coup de cœur consécutif pour les vins du MAS KAROLINA au Guide Hachette. Le domaine est en viticulture biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mas Karolina (Côtes Catalanes)

Le vin

L'Enverre blanc 2023 est un assemblage à 70% grenache gris vieilles vignes, 30% maccabeu. La robe est jaune pâle brillante, au nez des saveurs de poire caramélisée, fleurs blanches, notes citronnées et légère touche boisée, la bouche est ample, ronde mais fraîche, avec une belle minéralité avec une longue finale.

Coup de cœur l'an dernier pour son blanc 2014, le domaine, d'une régularité épatante dans la qualité,

renouvelle l'exploit avec son rouge. Cette cuvée, née de grenache, de carignan et de syrah, dévoile un nez fin élégant qui s'ouvre à l'aération sur les fruits noirs, sur la mûre notamment. Une attaque nette et franche prélude à un palais tout en fruit, croquant, frais et long, étayé par des tanins délicats. Du travail d'orfèvre. (Guide Hachette, millésime 2016, coup de cœur 2018)

Caractéristiques

- **Cépage :** 70% grenache gris vieilles vignes, 30% maccabeu
- **Terroir :** Marnes noires (Maury), âge moyen des vignes 60 ans, 3500 pieds/ha
- **Vignoble :** Apport d'engrais organiques en dose d'entretien chaque année, travail du sol et du rang avec l'interceps, labours dans le but d'aérer et favoriser ainsi la vie microbienne...
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage de raisins entiers dans pressoir pneumatique, remise en suspension des lies pendant 2 à 3 jours, débourbage à basse température dans cuve inox, levurage et suivi fermentaire entre 16 et 18°C...
- **Elevage :** Fermentation alcoolique réalisée en barrique, 10 mois en barriques de 500 litres bourguignonnes avec batonnage régulier des lies fines
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 at 2032
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 10 à 12°C
- **Accord mets-vins :** Poissons grillés, pâtes truffées, fromages brebis
- **Coup de coeur :** Oui