walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CASSAGNE ET VITAILLES, Languedoc NIMALAYA 2023 magnum

150 cl magnum Rouge Languedoc VDF Vin de France



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94+/100

Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti, un rêve devenu réalité
Après 10 ans d'acharnement pour atteindre nos objectifs, on s'est rendu compte que le temps passait, nos enfants grandissaient et on s'éloignait, petit à petit de notre rêve d'enfants : faire des grands vins en Languedoc. C'est en 2015 qu'on fonde la Domaine Cassagne et Vitailles avec comme ambition de façonner des vins vrais, sans compromis, reflétant toute la richesse et la diversité des terroirs languedociens. Guidés par la nature, c'est avec passion que nous écoutons, observons et analysons, comme des enfants studieux vivant un rêve éveillé. (Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti)

Des terroirs d'exception au cœur du Languedoc
Le domaine cultive environ 7 hectares de vignes autour de Montpeyroux, dans un environnement marqué par la diversité des sols et les influences méditerranéennes. Chaque parcelle est travaillée avec attention afin de révéler sa personnalité. Cette mosaïque de terroirs donne naissance à des vins singuliers, profonds et vibrants, qui associent maturité du fruit, fraîcheur et finesse. Le domaine cherche avant tout à laisser parler le sol et à préserver l'identité de chaque lieu.

Un vignoble de moins de dix hectares, biodynamie et travail manuel
Le vignoble s'étend sur un peu moins de dix hectares, cultivés dans le plus grand respect de la nature. Il est divisé en plusieurs parcelles, qui traduisent la variété des terroirs méditerranéens entre Languedoc et Roussillon. Les cuvées sont produites en très petites quantités. Les vins sont rares et confidentiels. Les deux vignerons privilégient les composts organiques, l'enherbement naturel, les faibles rendements et le travail manuel. Ils pratiquent la biodynamie sur les parcelles replantées en sélections massales, et vendangent tard pour obtenir la maturité. Chaque parcelle est vinifiée séparément en petites cuves inox. Les élevages sont longs, en fûts, puis en œufs de béton.

Cassagne et Vitailles : une signature montante des grands vins du Languedoc
Cassagne et Vitailles élabore des vins du Languedoc à la fois solaires et tendus, où la fraîcheur des terroirs d'altitude équilibre la générosité méditerranéenne. Le style se distingue par des rouges profonds, épicés et élégants, aux tanins soyeux et à la belle énergie, privilégiant finesse et précision plutôt que puissance excessive. Le domaine est certifié bio, et applique de nombreux principes de la biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cassagne & Vitailles (Languedoc)

Le vin

Nimalaya, cuvée d'exception, est née de l'amitié fusionnelle, d'un projet de vie dédié corps et âme au vin et de l'expression d'un terroir emblématique, riche de 60 années de viticulture, et de l'élégance d'un vieux Carignan. Hommage à notre région, son terroir singulier et au savoir-faire séculaire des hommes acharnés et intensément passionnés qui ont façonné notre territoire, Nimalaya incarne le symbole de leur persévérance, reçu en héritage.

Ce Carignan est issu de vignes plantées en 1954. Le bouquet révèle de nombreuses facettes avec des notes de graphite et de garrigues ainsi que de subtiles nuances de baies rouges. De caractère élancé, le vin est soyeux, précis et porté par des tannins certes veloutés, mais néanmoins puissants. Ils incarnent cette notion de force tranquille ainsi qu'une pointe de fraîcheur qui finalise le palais. Un vin qui se positionne avec sérénité et qui parvient à briller de sa finesse et de son tempérament. La force de l'âge reste un atout inestimable. (Yves Beck, millésime 2021, noté 95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 note Yves Beck
- **Cépage :** 100% vieux carignans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques

- **Elevage :** 12 mois, 50% fûts de chêne, 50% cuve inox
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2038
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse