walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CASSAGNE ET VITAILLES, Montpeyroux LES CHAUMES 2023

75 cl Rouge Languedoc AOC Montpeyroux



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

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

Le village de Montpeyroux, réputé pour sa terre singulière, est porté aux nues par les Chausmes. Nos raisins de grande qualité, typiques et variés sont récoltés à la main dans nos parcelles bercées sous de nombreux microclimats, puis vinifiés séparément pour un assemblage d'artisan. Cette cuvée sur-mesure incarne le juste équilibre entre une nature écoutée et un savoir-faire maîtrisé, indispensable à la conception d'un grand vin.

Le bouquet de la parcelle "Les Chausmes" ne ment pas, il est indéniablement marqué par la Syrah. Il révèle des nuances de lard fumé, du poivre, des cerises noires et de la fraîcheur. On se surprend à penser à un caractère rhodanien septentrional. Son caractère appétant invite évidemment à goûter le vin. Le palais n'a guère d'autres choix que d'assumer les promesses du bouquet ! Les tannins sont puissants, juteux et porteurs ; Ils créent une symbiose idéale avec la structure acide et soulignent le côté linéaire du vin tout en plussoyant la persistance et la finesse de la finale. (Yves Beck, millésime 2021, noté 94-95/100)

The volume is balanced harmoniously with the bright and succulent wild berry character and the touch of spices bringing a lift of nerve and freshness throughout. (James Suckling, millsime 2021, noté 95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95/100 note Yves Beck
- **Cépage :** 80% syrah, 20% grenache
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Elevage :** 12 mois, 100% demi-muids, pas de bois neuf
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2038
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse