walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine COURBISSAC, Minervois "LES TRAVERSES" 2019

75cl Rouge Languedoc AOP Minervois

La note by Christian Walter 91/100

17 hectares de vielles vignes travaillées en agriculture biologique, Courbissac produit à partir de cépages autochtones un vin artisanal. Courbissac, c'est un terroir sur mesure avec un site historique et naturel hors du commun, avec une géographie, une géologie, un climat adaptés au cycle de la vigne, une vision respectueuse du vivant et de l'humain, une conception et une pratique de la viticulture écologique et artisanale. Courbissac s'étend en pays minervois, véritable amphithéâtre, avec au nord le massif central et au sud, les Pyrénées. Le domaine domine la grande plaine du minervois depuis les coteaux des causses de Minerve et de Siran. C'est ici que les rivières de la montagne noire déposent des terrasses alluviales de roches acides, les sols du Petit Causse en revanche eux, se composent de calcaires et de marne : une grande complexité géologique.

Brunhilde, quel prénom et quel personnage ! J'ai récemment dégusté les vins de cette jeune vigneronne et ils m'ont conquis ! Elle crée des vins à son image, joyeux, colorés, infusés, et gourmands. Les Traverses assemblage de syrah, grenache, mourvèdre, avec les jeunes vignes du domaine, Les Farradjales 100% cinsault élevés en œuf béton, Roc du Pière assemblage 50% syrah et 50% mourvèdre avec beaucoup d'expression, pour ma part équivalant à un premier cru, et Roc Suzadou assemblage à 50% carignan et 50% grenache sur les très vieilles vignes du domaine, équivaut à un grand cru.

C'est un domaine qu'il ne faut pas manquer, un rapport qualité/prix nettement au-dessus de la moyenne ! Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Courbissac (Minervois)

Courbissac, c'est un terroir sur mesure avec un site historique et naturel hors du commun, avec une géographie, une géologie, un climat adaptés au cycle de la vigne, une vision respectueuse du vivant et de l'humain, une conception et une pratique de la viticulture écologique et artisanale. Courbissac s'étend en pays minervois, véritable amphithéâtre, avec au nord le massif central et au sud, les Pyrénées. Nous dominons la grande plaine du minervois depuis les coteaux des causses de Minerve et de Siran. C'est ici que les rivières de la montagne noire déposent des terrasses alluviales de roches acides, les sols du Petit Causse en revanche eux, se composent de calcaires et de marne : une grande complexité géologique.

La notoriété du Domaine prend de l'ampleur avec l'arrivée de Brunnhilde Claux, une jeune œnologue qui a fait ses classes dans le Priorat Espagnol ainsi que chez Gérard Gauby, véritable maître du Roussillon sur les côtes catalanes. C'est là-bas, à Calce qu'elle apprend l'excellence de la viticulture, de la vinification et de la conduite en biodynamie. Son premier millésime à Courbissac est 2014, une année de vigneron qu'elle transforme en une réussite, ce qui propulsera le domaine en haut de l'affiche. Depuis, le domaine ne cesse de progresser !

Courbissac bénéficie d'un climat méditerranéen idéal pour le cycle de la vigne, grâce à un temps chaud et sec en été, pluvieux en automne, des vents de terre, secs, des vents de mer, chauds et humides. L'exposition, le relief et l'altitude comprise entre 250 et 350 mètres offrent les conditions favorables la culture de nos différents cépages. À la vigne, l'encépagement s'articule autour des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan. On y trouve aussi du Terret, de la Marsanne, du Grenache gris et du Muscat. Le climat y est purement méditerranéen avec une influence continentale qui permet un différentiel de température marqué entre le jour et la nuit, un atout considérable pour une bonne maturation, particulièrement en fin de cycle. La biodynamie est la conduite choisie par le domaine, un moyen d'exprimer au mieux la complexité du terroir grâce à un sol vivant et des levures de qualité. Petit rendement, taille haute couture et vinification en dentelle...

Toutes les vendanges se font à la main, de façon artisanale dans le pur respect de la plante, avec un tri rigoureux pour les "permiers crus et les grands crus", qui ne garde que les grains les plus mûrs, les plus justes et les plus goûteux. Forte de son expérience de plusiers années passées chez Gauby et dans le Priorat en Espagne, Brunnhilde pratique deux méthodes de vinification; une partie de production est égrappée, la fermentation se fait alors dans le jus, au contact de l'air, l'autre partie est traitée en grappes entières, ce qui permet une fermentation intracellulaire à l'intérieur du grain de raisin, en anaérobie (sans air). C'est là le respect le plus absolu du fruit. S'en suit un élevage en cuve ciment sans collage, puis un embouteillage sans filtration et avec très peu de sulfites. Les élevages en fût ne concernent que quelques cuvées.Les vins sont ici purs et offrent de millésimes en millésimes une intensité aromatique hors du commun prouvant ainsi la qualité du terroir du Minervois souvent décriée. Les bouches sont toujours bien équilibrées et les vins sont plus longs que larges.

Le vin

La trame accueille une ribambelle de fruits rouges et de pruneaux, d'épices et de garrigue. Belle structure pour ce vin doté d'une belle intensité aromatique. La chair est gourmande à souhait. Bien que la cuvée soit encore jeune, on peut dès à présent l'ouvrir.

Produced from the estate's young vines (12-25 years of age), the 2016 Minervois Les Traverses is roughly one-third each Grenache, Syrah and Mourvèdre, all aged six months in concrete. It's a crisp, complex rendering of those varieties, with herbal elements entwining hints of game meats and dark fruit. Medium to full-bodied, it's approachable now and should drink well for at least 4-5 years. (Guide Parker, millésime 2016, noté 89/100)

Caractéristiques

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 33% grenache, 33% syrah, 33% mourvèdre
- **Appellation principale :** AOP Minervois
- **Terroir :** Sols argilo-calcaire. Altitude 250 mètres. Vignes de 15 à 40 ans
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)

- **Vinification :** 9 à 12 jours de macération douce sans extraction mécanique, méthode de vinification traditionnelle qui respecte le fruit, le vivant dans le vin et l'énergie de la fermentation des levures indigènes.
- **Elevage :** Elevage 6 mois en cuves bétons de 60hl
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2021 et 2026
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Ce vin frais, digeste et fruité souligne tout et s'efface avec légèreté... devant les entrées charcutières, les tapas, les viandes rouges grillées ou en sauces.