

MAS KAROLINA, Côtes Catalanes L'ENVERRE 2022

75 cl Rouge Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter **93-94/100**

L'Enverre est la cuvée haut de gamme, confidentielle du domaine Mas Karolina. La production annuelle est de 2000 bouteilles. Le rendement est de 10 hl/ha et donne un vin concentré et gourmand. 2017 est un millésime chaud, plus proche de 2015 que de 2016. Nez aux fruits mûrs et d'épices (réglisse et menthol). Bouche ronde, veloutée aux tanins soyeux et fondus. C'est un vin riche et profond, mais qui reste élégant.

Mas Karolina (Côtes Catalanes)

Le vignoble du Mas Karolina est situé aux contreforts des Pyrénées, à Maury et à ses alentours. Principalement placé sous l'influence du climat méditerranéen, il bénéficie d'un ensoleillement et de conditions météo favorables à l'élaboration de grands vins. Sur ces merveilleux terroirs peu profonds, parfois ingrats, la vigne souffre l'été et épouse ainsi toutes les réserves du sol pour les restituer au raisin. Dans ces conditions de faible récolte, la concentration des sucres dans le fruit aboutit le plus souvent à une maturité parfaite du raisin. Les vins du Mas Karolina tirent leur richesse de la diversité des terroirs et des cépages.

Après s'être aguerrie aux vinifications de vins américains et d'Afrique du Sud, Caroline Bonville a choisi de relever le défi des merveilleux vins du Sud dans le Roussillon. Elle s'y investit à temps plein entre le travail de la vigne et l'élevage au chai. Vins de Roussillon, vins de terroirs mais surtout vins... de femme. Vins de caractère, de générosité dans l'équilibre.

Vins d'expression, de céps accrochés en gobelet sur des collines austères balayées par la tramontane, alliée précieux du vigneron dans la lutte raisonnée contre les maladies de la vigne. Ces vins sont marqués du sceau de la variété de leur terroir, schistes, granit et marnes. Les divers cépages, grenache, syrah, carignan pour les rouges, grenache gris et blanc, macabeu et muscat pour les blancs contribuent à l'harmonie de l'ensemble.

Le vin

L'Enverre est la cuvée haut de gamme du domaine, la production est de 2000 bouteilles. Les rendements

sont 10 hl/ha et donnent un vin concentré et gourmand. 2017 est plus proche de 2015 que de 2016. Nez aux fruits mûrs et d'épices (réglisse et menthol). Bouche ronde, veloutée aux tanins soyeux et fondus. Vin marqué par l'élégance et la profondeur.

Coup de coeur l'an dernier pour son blanc 2014, le domaine, d'une régularité épata 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 coeur 2018)

Caractéristiques

- **Cépage :** 70% carignan, 30% grenache noir
- **Terroir :** Marnes noires (Maury), shistes (Rasiguères). Âge des vignes 50 ans. 3500 pieds/ha.
- **Vignoble :** Parcelles labourées sans désherbage. Engrais organique en dose d'entretien chaque année. Engrais foliaires selon millésime. Labours profonds dans le but d'aérer le sol et favoriser la vie microbienne. Travail en vert.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Rendements 10hl/ha. Vendanges manuelles en cagettes de 15 litres. Eraflage. Extraction intense en début de fermentation (délestages et remontages). Macération 3 semaines.
- **Elevage :** Élevage en barriques de 300 et 500 litres pendant 12 mois (15% fûts neufs)
- **Millésime :** 2017
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de cœur :** Oui