



Clos du moulin 2010, blanc Vin du Domaine

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD, prop.
Château de Mattes
Portel des Corbières (Aude)

Domaine de 60 ha de vignes, cave particulière sur une propriété familiale très ancienne.

Cépage : assemblage de cépages blancs (vermentino, chardonnay, sauvignon)

Médaille d'Or a Paris, Macon,

Volume Cuvée : 5136 bouteilles.

Vinification : Nous disposons d'une parcelle de Vermentino, implantée depuis maintenant plus de 14 ans, sur les galets de la parcelle du moulin.. Les vins ont été débouffés durant deux jours à 7°C, puis ils ont, effectué leur fermentation alcoolique à basse température, ce afin de préserver leur fraîcheur aromatique.

Millésime : les années se suivent et tendent à se ressembler. En effet, 2010 a, comme les précédentes, été une année marquée par une forte sécheresse et de fortes chaleurs. Les vendanges ont démarré encore plus tôt que les années précédentes, le 25 août. L'hiver a été peu « marqué » et peu pluvieux. En outre, les pluies ont été très faibles entre début mai et la fin des vendanges. Comme nous avons eu à subir de nombreuses journées de vent, la récolte s'est révélée historiquement faible. Les baies, parfois nombreuses, ne contenaient que peu de jus et la maturation a, sur certaines parcelles, été difficile. Il a souvent fallu se montrer patient et ne pas se fier uniquement au taux de sucre afin de ramasser des raisins à parfaite maturité. Moyennant quoi, nous avons obtenu des vins très structurés et aromatiques, avec un bel équilibre, caractéristiques d'une belle année. Nous l'avons assemblé avec un peu de chardonnay et de sauvignon pour la complexité

Nez : puissant, avec des notes florales rappelant le muscat, mais dans sa jeunesse, la dominante agrume

Palais : il bénéficie d'une belle attaque, soutenue ensuite par une pointe de gaz carbonique. Ce vin bénéficie d'une belle rondeur et d'arômes puissants sans être capiteux. Il n'est pas acide.

Conseils de dégustation : ce Clos du moulin est à boire frais, par exemple en apéritif, accompagné de fromage de chèvre demi-sec. Il s'alliera aussi avec les fruits de mer, poissons grillés, nourriture épicée, méditerranéenne, du soleil, comme là où il est né.

Evolution consommation : ce Clos du Moulin est bon à boire dès à présent, mais pourra s'apprécier sur quelques années, au moins 8 ans

Domaine de Mattes - 11 490 – Portel des Corbières - Tél. 04.68.48.22.77 fax 04.68.48.55.32

E mail : mattes.sabran@laposte.net

www.mattes-sabran.fr