

# Château de Mattes

AOC Château de MATTES-SABRAN

## DIONYSOS 2011, rouge AOC

Corbières .

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD, prop.  
Château de Mattes - Sigean(Aude).

Domaine de 58 ha de vignes & cave particulière  
sur une propriété familiale très ancienne.

Cépages : Syrah 20%, Mouvèdre 20% Grenache  
60%.

Volume Cuvée : 8.000 cols seulement.

Vinification : Les différents cépages ont été vinifiés séparément, avec éraflage, puis chaque cuvée fut sélectionnée en mars 2012 et gardée en cuves . L'assemblage final a été fait en juillet 2012, et embouteillé le 25 mars 2013 .

Millésime : 2011 fut un millésime méditerranéen, du point de vue météo. Le printemps et l'été furent secs, avec hélas dans notre région des vents du Nord permanents jusqu'aux vendanges, ayant accentué le stress hydrique. La concentration est là, et restera. Les rendements ont été voisins de 40 hl/Ha, donc très faibles pour des vignes en pleine force. Maturité, concentration, parfait état sanitaire expliquent la qualité de ce produit rare, un des meilleurs du genre

Robe : cerise noire soutenu voire dense.

Nez son attaque fine persiste dans une note nuancée et élégante, très fondue. Les arômes font croire à un vieillissement sous bois, ce qui n'est pas le cas.

Palais : Bouche très soyeuse tenant probablement à la vinification et aux conditions de maturité, charnue néanmoins, équilibrée, de bonne ampleur, et une finale mêlant agréablement la finesse mentholée du mourvèdre à un arôme de garrigue. C'est un vin rafraîchissant et très équilibré.

Conseils de dégustation : A boire à 14-16C, sur une cuisine familiale, traditionnelle, comme viandes rouges grillées, poulets à la diable, gigot d'agneau, contrefilet maître d'hôtel, des pommes sautées, ou pourquoi pas, méchoui, tian d'aubergines , bref une cuisine de type méditerranéenne qu'il rafraîchit.

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il sera à son optimum vers 2015, pour être apprécié jusqu'en 2020 je pense. En général les cuvées Dionysos conservent sont assez invariables, sans trop évoluer, pendant 8 ans. Donc leur fraîcheur surprend à un âge avancé. Ce sont des châteauneuf moins lourds et moins chers.

Mattes – 11490 – PORTEL des CORBIERES - +33.9.77.78.21.35.

E mail : [mattes.sabran@laposte.net](mailto:mattes.sabran@laposte.net)

<http://www.mattes-sabran.fr/>