



GÉRARD BERTRAND

CARNET DE DÉGUSTATION

The Ultimate
FRENCH WINE
EXPERIENCE

2021

GÉRARD BERTRAND & ANDREAS LARSSON

The Ultimate
FRENCH WINE
EXPERIENCE



Nous créons des vins qui transcendent les cultures,
et nous avons pour ambition d'aller encore plus loin.

Depuis plus de 20 ans, nous ouvrons la voie
de la biodynamie, nous sommes les ambassadeurs
d'un nouvel état d'esprit et d'un art de vivre authentique.

Notre ambition est de révéler l'âme du terroir
du Sud de la France.



GÉRARD BERTRAND



Septembre 2021, au Château l'Hospitalet.

Gérard Bertrand et Andreas Larsson
vous invitent à les rejoindre
pour une Master class inédite en plein air.

GÉRARD BERTRAND

Gérard Bertrand a découvert sa passion pour le vin en participant à une vendange familiale en 1975, dans le vignoble du Domaine de Villemajou dans les Corbières.

Il a ensuite approfondi ses connaissances sur le vin pendant 12 ans aux côtés de son père, Georges Bertrand. Attachant une grande importance à des valeurs telles que la performance et l'excellence affinées sur le terrain de rugby, Gérard Bertrand a poursuivi sa quête pour faire ressortir le meilleur des terroirs de sa région et pour les promouvoir dans le monde entier.

C'est dans cet esprit qu'il a décidé de s'occuper du domaine familial de Villemajou après le décès de son père dans un accident en 1987. Cinq ans plus tard, il créait la société viticole Gérard Bertrand pour développer une gamme de produits du sud de la France.



CHÂTEAU DE VILLEMAJOU	En 1987, le début d'une incroyable aventure
CIGALUS	Berceau de la biodynamie pour Gérard Bertrand en 2002
CHÂTEAU L'HOSPITALET	2002, le siège de la société et fleuron du Sud de la France, de l'Art de Vivre
CLOS D'ORA	Premier millésime 2012, point culminant de la biodynamie et de la qualité
2019	Sortie du Clos du Temple Création du nouveau chai du Domaine de Villemajou



ANDREAS LARSSON

Andreas Larsson a été élu Meilleur Sommelier du Monde (ASI 2007). Palais acerti et amateur un palais averti et est un amateur de vin passionné il est connu non seulement pour ses incroyables capacités de dégustation et ses vastes connaissances, mais aussi pour son approche tant amicale que professionnelle.

Il a développé dès son plus jeune âge une passion pour la cuisine et la gastronomie, ce qui l'a conduit à entrer plus tard dans une école de restauration et à obtenir un diplôme de chef en 1990. Au milieu des années 1990; il se découvre une nouvelle passion après avoir visité les grands vignobles français

« La première fois que j'ai goûté un grand vin, il m'a tellement fasciné que j'ai tenu à savoir comment il pouvait exprimer tant de choses, afficher tant de diversité, de complexité et de longévité, je voulais tout savoir », déclare Andreas

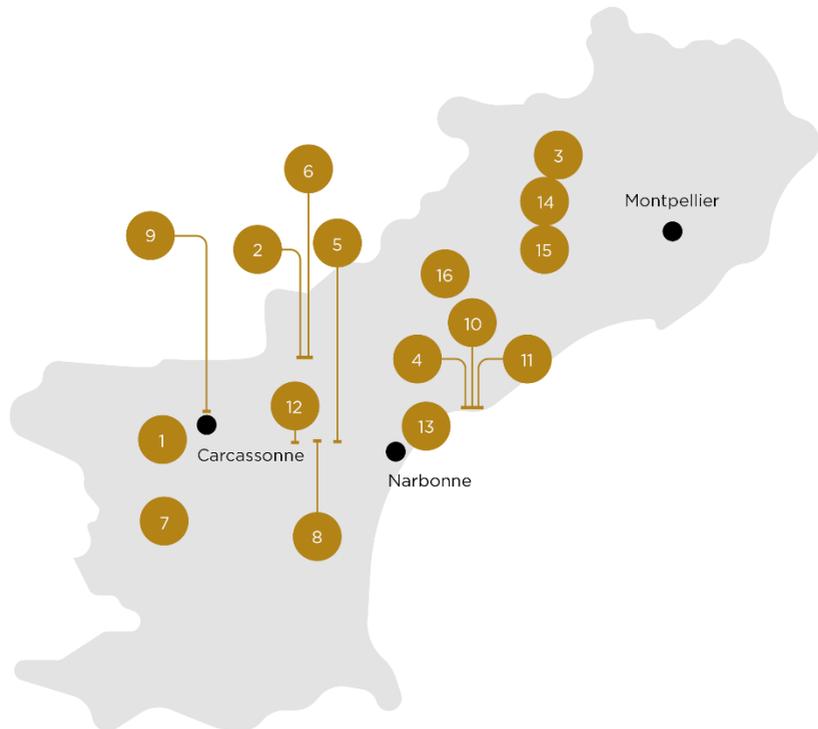
Sa carrière a rapidement pris de l'ampleur puisqu'il a remporté les championnats de Suède en 2001 et 2002.

Son rêve s'est finalement réalisé en 2007 lorsqu'il a remporté le concours du Meilleur Sommelier du Monde.

Il dit humblement à propos de sa grande réussite : « il faut une petite dose de talent, beaucoup de travail et une énorme passion ! »



GÉRARD BERTRAND - DOMAINES



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | CHÂTEAU DE LA SOUJEOLE
AOP Malepère | 9 | DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE
IGP Cité de Carcassonne |
| 2 | CHÂTEAU LAVILLE BERTROU
AOP Minervois-La Livinière | 10 | CHÂTEAU DES KARANTES
AOP La Clape |
| 3 | CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE
AOP Terrasses du Larzac
AOP Languedoc | 11 | CHÂTEAU DE TARILHAN
AOP La Clape |
| 4 | CHÂTEAU L'HOSPITALET
AOP La Clape | 12 | CHÂTEAU AIGUES VIVES
AOP Corbières
AOP Corbières-Boutenac |
| 5 | CIGALUS
IGP Aude Hauterive | 13 | CAP INSULA
AOP La Clape |
| 6 | CLOS D'ORA
AOP Minervois-La Livinière | 14 | CHÂTEAU DES DEUX ROCS
AOP Languedoc-Cabrières |
| 7 | DOMAINE DE L'AIGLE
AOP Limoux
IGP Haute Vallée de l'Aude | 15 | CLOS DU TEMPLE
AOP Languedoc-Cabrières |
| 8 | CHÂTEAU DE VILLEMAJOU
AOP Corbières-Boutenac | 16 | CHÂTEAU DE CELEYRAN
AOP La Clape |

GÉRARD BERTRAND

GÉRARD BERTRAND - DOMAINES



GÉRARD BERTRAND

LISTE DES VINS



GÉRARD BERTRAND

Rosés

Clos du Temple, *AOP Languedoc Cabrières, 2020*

Blancs

Domaine de l'Aigle Chardonnay, *AOP Limoux, 2020*

Château L'Hospitalet Grand Vin, *AOP La Clape, 2019*

Château de Villemajou Grand Vin, *AOP Corbières, 2019*

Château la Sauvageonne Grand Vin, *AOP Languedoc, 2020*

Cigalus Blanc, *IGP Aude Hauterive, 2019*

LISTE DES VINS

Rouges

Domaine de l'Aigle Pinot, IGP Haute Vallée de l'Aude, 2019

Château la Sauvageonne Grand Vin, AOP Terrasses du Larzac, 2018

Cigalus Rouge, IGP Aude Hauterive, 2019

Château de Villemajou Grand Vin, AOP Corbières-Boutenac, 2017

Château La Soujeole Grand Vin, AOP Malepère, 2017

Château L'Hospitalet Grand Vin, AOP La Clape, 2019

Clos d'Ora, AOP Minervois La Livinière, 2018

Vin Orange

Villa Soleilla, Vin de France, 2020



LA SELECTION



GÉRARD BERTRAND



Vous pourrez retrouver ces vins à la page

[12-13](#)

[14-15](#)

[16-17](#)

[18-19](#)

[20-21](#)

[22-23](#)

[24-25](#)

Ainsi que dans la vidéo au temps indiqué ci-dessous

3'50

7'33

10'55

14'15

16'48

23'42

27'40

LA SELECTION



Vous pourrez retrouver ces vins à la page

[26-27](#)

[28-29](#)

[30-31](#)

[32-33](#)

[34-35](#)

[36-37](#)

[38-39](#)

Ainsi que dans la vidéo au temps indiqué ci-dessous

31'52

37'58

40'20

45,49

50'52

54'40

59'35

GÉRARD BERTRAND

CLOS DU TEMPLE



CINSAULT, GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, VIOGNIER



AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

VINIFICATION

La récolte manuelle en caissettes se fait au lever du jour afin de bénéficier de l'abaissement thermique nocturne. Chaque parcelle est récoltée à date optimale et vinifiée de façon séparée. Le chai étant situé au cœur du vignoble, la durée de transport est minimale. Les meilleurs jus de coule sont ensuite sélectionnés. Avant la fermentation à basse température, un débourageage de 24h à température contrôlée entre 8 et 10°C est réalisé sans apport de soufre. L'élevage se fait en fûts neufs sélectionnés avec précision selon l'origine de bois, pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Les vins sont assemblés en jour fruit.

DÉGUSTATION

Clos du Temple est paré d'une robe rose clair et limpide aux reflets d'or. Au nez, il évoque des arômes de pêche blanche et d'abricot mûrs avec des notes florales. Parfaitement équilibré en bouche, la dégustation se termine sur une finale longue et minérale.

ACCORDS METS VIN

A déguster à 12°C avec de la langouste, du homard, ou encore des coquilles Saint-Jacques.



CLOS DU TEMPLE, 2020



POINTS CLÉS

- Originaire du terroir des Cabrières, berceau des vins rosés du Languedoc
 - Domaine préservé de 8 hectares divisés en 7 parcelles à flanc de colline et cultivé en biodynamie
 - Palette aromatique exceptionnelle : notes de fruits mûrs (abricot, pêche blanche), notes florales de rose et des arômes épicés de poivre vert
-





DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY



CHARDONNAY



AOP LIMOUX

VINIFICATION

La densité du vignoble est relativement élevée, 5000 à 6000 ceps/Hectare, ce qui permet une maîtrise de la vigueur et l'obtention de vins de qualité. Conduites sur espaliers, afin de générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins, les vignes font l'objet de soins attentifs et d'interventions manuelles fréquentes selon des pratiques respectueuses de l'environnement. Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale et transportés à la cave en comporte. Le jus est immédiatement extrait par un pressurage pneumatique délicat qui garantit ainsi la qualité des moûts. Après débourbage, la fermentation alcoolique est effectuée. Le vin est élevé sur lies fines et une partie en futs de chêne. La fermentation malolactique est faite à 100%.

DÉGUSTATION

La robe couleur or vert présente des reflets gris argentés. Le nez exprime des notes fruitées de pêche blanche et évolue sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande. Frais, minéral, tendre et souple en bouche, la finale est mentholée.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster entre 12 et 13°C avec des volailles rôties, des poissons en sauce ou des fruits de mer, des champignons à la crème ou des tartes au fromage ou encore des fromages de chèvre.



DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY, 2020



POINTS CLÉS

- Un domaine situé à 503 mètres de d'altitude, proche des sommets enneigés des Pyrénées
- Robe verte avec des reflets gris argentés
- La bouche est fraîche, minérale, légère et souple avec une finale mentholée



DOMAINE DE L'AIGLE



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN



BOURBOULENC, GRENACHE BLANC, VERMENTINO, VIOGNIER



AOP LA CLAPE

VINIFICATION

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits au chai en comporte dans l'heure qui suit. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. À la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 litres pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois, dans le magnifique chai de l'Hospitalet. Un bâtonnage des lies fines est réalisé périodiquement. Les meilleures barriques de chacun des cépages sont sélectionnées et assemblées pour élaborer cette cuvée.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur or, jaune pâle. Le nez est puissant et frais avec des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche - poire et coin – et des senteurs de garrigue, d'anis et de noisettes grillées. La bouche est d'une grande finesse et d'une belle minéralité, aux notes iodées avec des touches de poivre blanc et de silix. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia.

ACCORDS METS ET VIN

A déguster à 11°C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN, 2019



POINTS CLÉS

- Le domaine est engagé dans la biodynamie depuis 2014
- Nez puissant et frais aux arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche, senteurs de garrigue et d'anis, notes de noisettes grillées
- Bouche d'une grande finesse et d'une belle minéralité





CHÂTEAU DE VILLEMAJOU GRAND VIN



GRENACHE, ROUSSANNE, MARSANNE



AOP CORBIÈRES

VINIFICATION

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies. Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec séparation des presses dès leur arrivée au chai. Après un léger débourage statique, le jus subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers, pendant deux mois. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

DÉGUSTATION

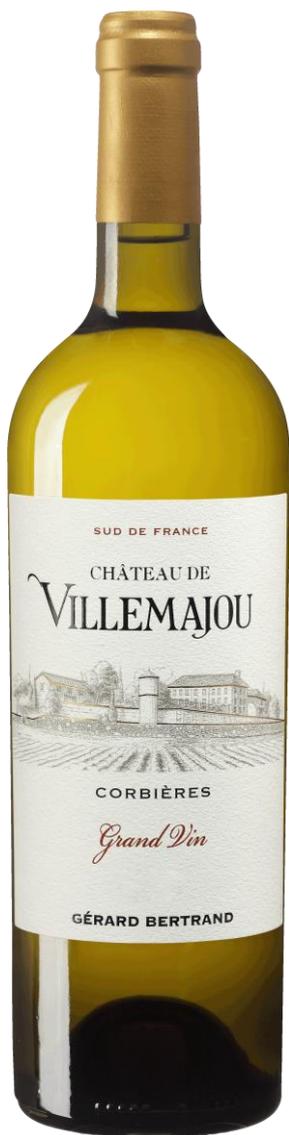
La robe est couleur or, brillante, d'un jaune assez soutenu. Le nez très expressif est d'une profondeur sublime, aux arômes d'abricot sec, d'amande grillée avec un parfum très floral d'aubépine et de genet. La bouche est ample, ronde et onctueuse, très veloutée et briochée. La finale tendue est d'une grande fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster avec des Noix de Saint Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



CHÂTEAU DE VILLEMAJOU GRAND VIN, 2019



POINTS CLÉS

- Ce Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron
- Au nez, des arômes d'abricot sec, d'amandes grillées et d'aubépine et de genêt
- La bouche est ample et onctueuse



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN



GRENACHE BLANC, VERMENTINO, VIOGNIER, ROUSSANNE



AOP LANGUEDOC

VINIFICATION

Les différents cépages sont récoltés séparément à la main afin d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications respectent les caractéristiques des cépages et des terroirs. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. A mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques de 225l où un élevage sur lies avec batonnages sera suivi durant 6 mois. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.

DÉGUSTATION

La robe est dotée d'une belle couleur dorée. Le nez est très complexe et extrêmement parfumé révélant des arômes d'aubépine, d'amande et des notes florales de violette et de fruits jaunes, mangue et abricot. Le côté boisé de cette cuvée est très délicat avec des notes de pain d'épice et de tabac. La bouche est riche et onctueuse avec beaucoup de gras, d'amplitude et une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN

À servir à 10°C en accompagnement de poissons et viandes grillées, salades méditerranéennes.



CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN, 2020



POINTS CLÉS

- L'exposition, l'emplacement et le terroir exceptionnels du château lui confèrent un caractère unique
- Le nez est très complexe et extrêmement parfumé, révélant des arômes d'aubépine, d'amande et de notes florales
- La bouche est riche et onctueuse





CIGALUS BLANC



CHARDONNAY, VIOGNIER, SAUVIGNON BLANC



IGP AUDE HAUTERIVE

VINIFICATION

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré qui permet de tirer la quintessence du potentiel qualitatif de ces raisins. La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après une dégustation quotidienne des baies. Les raisins, récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique dès leur arrivée au chai. Après un léger débourage statique, une partie du jus subit une fermentation alcoolique en barrique neuve, le reste étant vinifié en cuve en inox. La fermentation malolactique est effectuée. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

DÉGUSTATION

La robe est jaune doré, brillante et limpide. Le nez est intense et complexe d'agrumes mûrs – pamplemousse - de pêche blanche, de miel, de fruits secs avec une note toastée. La bouche est pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.

ACCORDS METS VIN

À déguster avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



CIGALUS BLANC, 2019



POINTS CLÉS

- Cultivé en biodynamie.
- Le nez est intense et complexe aux notes d'agrumes mûrs, de pêche blanche, de miel, de fruit sec avec une note toastée.
- La bouche est pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques.



CIGALUS



DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR



PINOT NOIR



IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportées en caissettes jusqu'à la cave. Les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. On effectue un macération pré-fermentaire à froid de 5 à 8 jours avec des pigeages réguliers. Au début de la fermentation alcoolique, on réalise des pigeages, puis, peu à peu, afin de mieux contrôler l'extraction des arômes et des tanins, on les remplace par des remontages.

Au final, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparation des jus de coule et des jus de presse est effectué. Les jus de coule sont maintenus au froid pendant 24 heures avant entonnage. La fermentation malolactique et l'élevage de 9 mois ont lieu en fût de chêne. Enfin, on assemble les vins issus des différentes barriques après soutirage.

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rouge rubis aux légers reflets cuivrés. Le nez est dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille). Tendre, fruitée et finement épicée, le Domaine de l'Aigle Pinot Noir révèle des tanins fins et soyeux ainsi qu'une exceptionnelle structure en bouche. La finale est longue et fruitée.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, volailles rôties, poissons grillés ou en sauce, fromages affinés.



DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR, 2019



POINTS CLÉS

- Le terroir et le climat sont similaires à ceux de la Bourgogne
 - Elevé pendant 12 mois en fûts de chêne français
 - Arômes de petits fruits à grains tels que la framboise et la groseille auxquels se mêlent quelques notes toastées
-





GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN



GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN



AOP TERRASSES DU LARZAC

VINIFICATION

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte.

Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comporte dans l'heure qui suit, au chai. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225l pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois.

DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis aux reflets intenses et légèrement tuilés. Un nez de garrigue, confituré et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice. En bouche, le vin présente des tanins fins et élégants qui forment un bel équilibre avec la vivacité. A déguster dès à présent, ou à garder quelques années.

ACCORDS METS ET VIN

À consommer avec des viandes grillées de l'Aubrac, des plats du terroir et des fromages du Larzac.



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN, 2018



POINTS CLÉS

- Le Grand Vin est élaboré à partir des meilleurs fûts du domaine
- Au nez, des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice
- En bouche, ce vin présente des tanins fins et élégants, formant un bel équilibre avec la vivacité



CHATEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN



GÉRARD BERTRAND

CIGALUS ROUGE



CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH,
GRENACHE, CALADOC, CARIGNAN



IGP AUDE HAUTERIVE

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main début octobre dès qu'ils ont atteint leur maturité optimale. Les grappes sont soigneusement placées entières dans des cagettes pour préserver leur parfait état et éviter tout écrasement naturel. La Syrah et le Carignan sont vinifiés séparément en raisins entiers avec une macération carbonique. Les autres cépages sont égrappés et vinifiés de façon traditionnelle pendant 20 jours à température contrôlée. Une fois la fermentation terminée, les raisins sont placés en barriques neuves de chêne français de 225 litres pendant 12 mois. Non filtré, le vin est mis en bouteille et vieillit en bouteille avant d'être mis en vente.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rubis intense avec une teinte acajou. Le bouquet crie concentré, fruits noirs très mûrs, épices grillées et chêne grillé. La bouche est luxuriante et opulente avec des tannins veloutés. Les arômes de fruits noirs - mûres, cerises noires et prunes - réapparaissent avec une trame empyreumatique complexe menant à la menthe. La finale est longue avec un équilibre parfait.

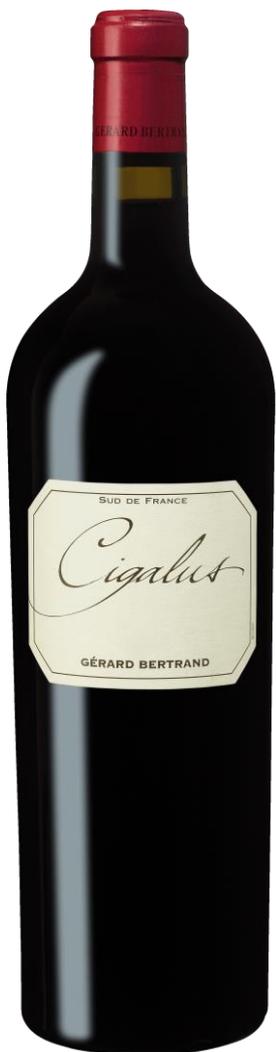
ACCORDS METS ET VIN

À déguster avec des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés.



CIGALUS

CIGALUS ROUGE, 2019



POINTS CLÉS

- Le climat méditerranéen permet une maturation avancée de tous les cépages
- Le bouquet crie concentré, fruits noirs très mûrs, épices grillées et chêne grillé
- La bouche est luxuriante et opulente avec des tanins veloutés



CIGALUS



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU DE VILLEMALOU GRAND VIN



CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE



AOP CORBIÈRES - BOUTENAC

VINIFICATION

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans la qualité exceptionnelle des raisins. En effet la propriété possède des vieilles vignes âgées de 80 ans pour le Carignan et 30 ans pour la Syrah. Une maîtrise des rendements, 25hl/ha, est effectuée en ayant recours aux vendanges en vert pour homogénéiser la charge de chaque cep, et ainsi obtenir une maturation « groupée » des grappes. Les vendanges sont manuelles selon la tradition. Les vins sont mis en barriques bordelaises de 225 litres dans notre chai pour une durée d'environ 10 à 12 mois. Ils ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille et les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.

DÉGUSTATION

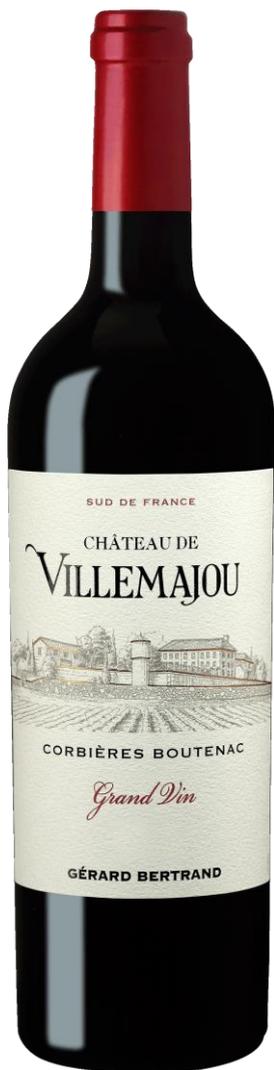
Doté d'une robe d'un grenat profond, le Château de Villemajou dévoile des notes de pain grillé, de réglisse et de girofle et offre des arômes puissants et élégants de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction.

ACCORDS METS ET VIN

À carafer et servir à 16 °C avec un carré d'agneau, du gibier ou des fromages affinés.



CHÂTEAU DE VILLEMAJOU GRAND VIN, 2017



POINTS CLÉS

- Première propriété de Gérard Bertrand où il a appris la vinification des cépages typiques du sud de la France
- L'appellation Corbières est le plus grand vignoble du sud de la France (environ 13 750 hectares)
- Arômes puissants et élégants de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU LA SOUJEOLE GRAND VIN



CABERNET FRANC, MERLOT, MALBEC



AOP MALEPÈRE



VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec un tri effectué à la parcelle et au chai. Les raisins sont égrappés puis encuvés pour être vinifiés en macération traditionnelle. Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés séparément. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne français pendant 12 mois. A chaque étape de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille, une attention particulière est apportée pour respecter les rythmes de la biodynamie.

DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis profond. Le nez présente des arômes de moka et de cachou avec des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisse et des notes compostées de fruits confits. En bouche, c'est un vin chaleureux à la structure serrée et dynamique.

ACCORDS METS ET VIN

À consommer à 16°C avec des viandes grillées ou en sauce, il s'accorde également parfaitement avec la spécialité régionale : le cassoulet.

CHÂTEAU LA SOUJEOLE GRAND VIN, 2017



POINTS CLÉS

- Vignoble situé à proximité de la célèbre cité médiévale de Carcassonne
- Sélection des meilleures vignes du château
- Vin chaleureux à la structure serrée et dynamique aux arômes de moka et de cachou



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN



SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE



AOP LA CLAPE

VINIFICATION

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits au chai en comportes dans l'heure qui suit. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. À la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 litres pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois, dans le magnifique chai de l'Hospitalet. Un bâtonnage des lies fines est réalisé périodiquement. Les meilleures barriques de chacun des cépages sont sélectionnées et assemblées pour élaborer cette cuvée.

DÉGUSTATION

La robe est rubis brillante. Le nez, intense, est dominé par les arômes d'épices et de fruits rouges, tels que la fraise. La bouche présente des tanins soyeux et fins soulignant la fraîcheur fruitée de ce vin. Ce vin charnu, harmonieux, à la structure élégante, peut se boire dès maintenant et présage d'un avenir des plus prometteur.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à 16°C avec de l'agneau, du petit gibier ou des fromages à maturité.



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN, 2019



POINTS CLÉS

- Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles.
- Le nez est intense, dominé d'épices et de fruits rouges.
- La bouche présente des tanins soyeux et fins.





CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

CLOS D'ORA



SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN, GRENACHE



AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE

VINIFICATION

L'effeuillage se fait avant les vendanges et les raisins sont entièrement cueillis à la main. Chaque cépage et chaque parcelle sont macérés par lots séparés dans une cuve béton non revêtue et thermorégulée. La cuvaison et la vinification de la Syrah se font avec des raisins égrappés. Le Grenache et le Mourvèdre sont égrappés et légèrement pressés avant la mise en cuve sous un strict contrôle des températures. Nous pratiquons une macération très douce, limitant l'extraction des tanins. Ensuite, nous effectuons des remontages pour l'aération et l'humidification du chapeau de marc. Pour le Carignan, la cuvaison est réalisée en grappes entières à des températures plus élevées pour extraire le maximum d'arômes. L'élevage se fait en barriques de chêne français pendant douze mois. Nous réalisons les assemblages dans un ordre précis : d'abord la Syrah, puis le Grenache, le Mourvèdre et enfin le Carignan.

DÉGUSTATION

Doté d'une robe rouge intense, sombre, aux reflets rubis, le Clos d'Ora se pare d'arômes de fruit mûrs tels que la mûre et le cassis, d'épices, et de notes torréfiées. En bouche, il présente une grande élégance, un volume et un fruité denses, s'enveloppe de tanins soyeux, virevolte sur des notes de pain grillé et de vanille pour conclure sur une finale enrobante et réglissée.

ACCORDS METS VIN

Décanter une heure avant le service. A servir à 17°C, avec une pièce de bœuf d'Aubrac grillée ou longuement mijotée.



CLOS D'ORA, 2018



POINTS CLÉS

- Cultivé selon des méthodes biodynamiques et intégralement en traction animale.
- Un vin exceptionnel, produit dans un lieu mystérieux et préservé.
- Le premier Grand Cru des vins Gérard Bertrand.



CLOS D'ORA



GÉRARD BERTRAND

VILLA SOLEILLA



ROUSSANNE, VERMENTINO, VIOGNIER



VIN DE FRANCE



VINIFICATION

Les raisins, récoltés à la main font l'objet d'une macération (carbonique ou égrappée) avant le pressurage afin d'obtenir une expression aromatique complexe et variée tout en travaillant la structure tannique. Après le pressurage, à mi fermentation, les moûts sont mis en barriques et en amphore. L'élevage se poursuit jusqu'à la mise en bouteille pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Le nez complexe mêle des notes de garrigue, de thym, de caramel et de miel. La bouche est ample et complexe. On retrouve des arômes épicés, fruités d'abricot, ainsi que des notes florales complétées par une structure tannique harmonieuse.

ACCORDS METS VIN

A déguster sur un tajine d'agneau, des légumes rôtis aux épices douces et des fromages affinés.

VILLA SOLEILLA, 2020



POINTS CLÉS

- Elaboré à partir de raisins cultivés en biodynamie.
 - Note de garrigues, de caramel de thym et de miel
 - Palette pleine et complexe avec des notes épicées et fruitées d'abricot et de fleurs.
 - Une invitation à un voyage sensoriel riche en émotion
-







GÉRARD BERTRAND

Rejoignez la communauté Gérard Bertrand sur les réseaux



[gerardbertrandofficial](https://www.instagram.com/gerardbertrandofficial)



[@gerardbertrandofficial](https://www.facebook.com/gerardbertrandofficial)



[@GerardBertrandO](https://twitter.com/GerardBertrandO)



[Gérard Bertrand](https://www.youtube.com/GerardBertrand)