

ORNIS

* oiseau (grec ancien)

IGP PAYS D'AUDE
MILLÉSIME 2019

70% SYRAH, 20% CARIGNAN, 10% MERLOT
6 000 BOUTEILLES



DOMAINE

Situé sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, à quelques kilomètres au nord de la cité de Carcassonne, le Domaine de Cazaban s'étend sur 22 Ha de vignes conduites en agriculture biologique depuis 2010 dont 17 Ha en biodynamie depuis 2013. Il offre un terrain d'expression exceptionnel de part la variété de ses sols (argilo-calcaires et schistes), de ses cépages (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah, grenache, carignan, mourvèdre pour les vins rouges et rosés, roussanne, marsanne, vermentino, grenache blanc pour les vins blancs) et de ses expositions (plaine, coteaux et montagne).

VIGNE

Nous travaillons les vignes dans le respect de l'environnement sous le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2007 et nous nous sommes engagés dans la viticulture biodynamique avec Demeter en 2013. L'ensemble de la fertilisation est issu d'un compost que nous réalisons au Domaine ; nous appliquons la bouse de corne (500 P) et la silice (501) sur l'ensemble du vignoble. En complément des traitements, nous utilisons l'ortie, la prêle, la valériane, en fonction des besoins de chaque parcelle. Les vignes sont taillées en guyot simple et en gobelets en fonction des cépages. Nous effectuons un épamprage et un ébourgeonnage manuel. Nous n'effectuons plus de rognage (ou écimage) ; nous l'avons remplacé par du tressage.

Ornis Aude Rouge est le premier vin rouge du Domaine ; les raisins sont récoltés manuellement en caissettes de 15 kg pour les préserver de l'éclatement et donc de l'oxydation. La vendange démarre en général vers la mi-septembre.

Les raisins de cette cuvée proviennent de terroirs argilo-calcaires.

VINIFICATION

La Syrah est triée et encuvée sans l'égrapper. Dans une autre cuve, le merlot, égrappé en fond, est recouvert de Carignan en grappes entières. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni oenologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La macération est courte (6-8 jours) pour préserver le fruit et la fraîcheur qui caractérisent Ornis Aude Rouge. La mise en bouteilles est réalisée au premier trimestre. Avant la mise, cette cuvée sera filtrée et sulfitée au minimum pour garantir une limpidité et une stabilité optimum.

DEGUSTATION

Robe profonde rubis à reflets carminés. Ce vin se distingue par sa palette aromatique très complexe, fruitée et fleurie avec des notes de fleurs de vigne, lilas, narcisse et des arômes de groseille, prune, abricot, pastèque. Une bouche gourmande et charnue, un équilibre réussi entre fraîcheur et densité en font un vin à boire et à garder.

ACCORD METS ET VINS

Jeune, il sera le complice talentueux d'une côte de boeuf de l'Aubrac grillée aux sarments de vigne.

Entre Montagne Noire et Pyrénées, entre vigne et garrigue, entre Syrah et Merlot, entre amis ...

