

Château Villerambert Julien - Nature AOC Minervois rouge

■ Domaine

Le Château Villerambert Julien est situé à Caunes-Minervois et s'étend sur plus de 100 hectares. Il tire son nom d'origine du latin «Villa Ramberti», nom du premier propriétaire.

Le domaine est installé sur un site magnifique, entouré de dolmens et de menhirs, à proximité de la Via Domitia.

Le vignoble a rejoint les Domaines Bonfils fin 2013.

■ Terroir

Le vignoble du Château Villerambert dispose d'un ensemble de terroirs exceptionnels, d'argilo-calcaires, de schistes et, fait rarissime, de marbre rose. Ce marbre provient d'une résurgence sur Villerambert de la célèbre veine de Caunes Minervois où fut établie, en 1700, la carrière royale d'où sortirent les prestigieuses colonnes du Grand Trianon, celles de la fontaine Saint-Michel ou encore le grand escalier de l'Opéra Garnier...

■ Vinification

Partant du constat que le terroir exceptionnel de Villerambert présentait déjà naturellement toutes les caractéristiques essentielles pour obtenir un très grand vin, nos œnologues ont laissé la nature et le terroir s'exprimer de façon totalement libre dans cette cuvée inédite.

La vinification a été réalisée sans aucun apport extérieur, donc sans sulfites, et uniquement à partir de levures indigènes, présentes naturellement sur la peau des raisins, afin de mettre en valeur les spécificités du terroir de Villerambert.

De même, la vinification ne comporte pas d'élevage en barrique, privilégiant ainsi la plus pure expression du fruit et des arômes caractéristiques des raisins de Villerambert, sans apport de notes boisées ou vanillées.

Cette démarche suppose une sélection parcellaire et des tris extrêmement sévères lors des vendanges, qui ne peuvent être que manuelles, afin d'obtenir des raisins dans un état sanitaire optimal.

La fermentation se déclenche naturellement, au contact des levures.

La seule véritable intervention humaine consiste à contrôler de près les températures de fermentation et à embouteiller le vin rapidement, après stabilisation à froid afin d'éviter tout risque d'évolution, le vin n'étant pas sulfité.

■ Dans la gamme

- Villerambert Julien Opéra Rouge/Rosé
- Villerambert Julien Incarnat
- Villerambert Julien Excellence

■ Dégustation

Belle couleur rouge sombre aux reflets bleutés. Nez marqué d'abord par les fruits noirs bien mûrs, puis progressivement par des notes plus "terroir" comme l'olive noire, le laurier ou la réglisse.

La bouche, charnue, offre un magnifique équilibre avec des tanins soyeux et beaucoup de saveurs qui se succèdent harmonieusement. La finale est riche, longue et complexe. Le fruit prend alors toute sa dimension avec des impressions de liqueur de mûre et des notes épicées et plus florales comme la fleur de thym.

A boire sur un magret de canard aux airelles, un carré d'agneau, une belle côte de bœuf ou du gibier.

■ Conditionnement

Bouteille bourgogne de 75 cl
Gencod bouteille : 3443660008516
Gencod carton : 3443660108513



Une histoire de famille...



Château Villerambert Julien


BONFILS
— LES DOMAINES —