

Château Lauriga Cuvée René Clar

Implanté dans le terroir des Aspres, à Thuir, tout près de Perpignan, le Château Lauriga est la dernière acquisition en 2016 de Jean-Claude Mas. La moitié des vignes sont en AOP Côtes du Roussillon. Les plantations ont été définies par rapport à la course du soleil pour que la photosynthèse serve avec subtilité la palette aromatique, ainsi qu'en fonction de la direction de la tramontane pour éviter les blessures de casse des bois. Le domaine de 52 hectares bénéficie de 3 terroirs d'exception : alluvionnaire, sablonneux (schistes, grès, silex) et argilo-calcaire.



- Appellation : AOP Côtes du Roussillon
- Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache

Notes de dégustation

- Couleur : Robe grenat sombre.
- Nez : Puissant dominé par des notes épicées, vanillées, fruits rouges très murs et senteurs de garrigue.
- Bouche : Ample et riche en bouche, l'équilibre de cette cuvée est dominé par la rondeur et le fondu des tanins avec une touche boisée tout en finesse.
- Accords mets et vin : Servir idéalement accompagné de civets, viandes rouges ou encore fromages affinés

Le vignoble

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Climat : Méditerranéen avec influence Atlantique

Altitude : 60-120m

Rendement moyen : 20hl/ha

Vendange : Manuelle

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Age des vignes : 13 - 25 ans

Vinification

Les raisins ont été vendangés tard pour leur laisser le temps d'atteindre la maturité complète. Il s'agit d'une sélection des meilleures grappes dans les parcelles les plus âgées du vignoble de Lauriga. La vendange a été effectuée manuellement. Les grains ont été encuvés après séparation de la rafle pour éviter l'apparition de tannins verts pendant la macération. Après une phase de macération pré-fermentaire à froid, qui favorise l'élaboration de vins aromatiques, des remontages réguliers pendant quatre semaines ont permis l'enrobage des tanins et l'atteinte d'un bel équilibre avec du volume en bouche. La décision d'écoupage a été prise à partir de dégustations régulières. Les fermentations malolactiques ont été réalisées dans des fûts de chêne français majoritairement neufs pour 40% de l'assemblage. L'élevage a duré quatorze mois.

<https://www.lauriga.com/les-vins/chateau-lauriga-cuvee-rene-clar/>