



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

DAMNATION

AOC BORDEAUX (ROUGE)

TERROIR & VIGNOBLE

Roques Mauriac bénéficie d'une situation privilégiée : implanté à haute densité sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, les sols y sont constitués d'une belle argile très pure, sur un sous-sol de calcaire maritime affleurant. Une géologie qui n'est pas sans rappeler celle de son prestigieux voisin, le plateau de Saint-Émilion...

Issue de nos plus belles parcelles de Cabernet Franc et de Merlot, cette cuvée est la quintessence de notre terroir, ainsi qu'une vraie vitrine de notre savoir-faire.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés à faible rendement (40hl/ha), les cépages Cabernet Franc et Merlot sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (18-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 25 à 30 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en barriques de chêne neuves au grain extra fin et à chauffe « blonde » durant 16 à 18 mois, avant mise en bouteilles dans nos chais.

DÉGUSTATION

La robe rouge sombre est presque opaque, signe d'une grande concentration. Le premier nez, profond, typique d'un grand Cabernet franc révèle sa complexité, fruits rouges mûrs, cassis, framboise, mêlés à des notes de moka et d'épices. A l'aération la richesse florale rejaillit : bouton de rose, violette. Le nez très ouvert est superbement expressif. En bouche, l'attaque est souple, soyeuse, élancée. Les tanins au grain fin, ciselé tout en longueur, sont déjà fondus dans un milieu de bouche plein, d'une grande élégance. La finale est d'une fraîcheur remarquable.

CONSEILS DE SERVICE

Ce très grand vin, capable de rivaliser à l'aveugle avec nombre de crus bien plus renommés, magnifiera une cuisine gastronomique : servez-le légèrement frais (16-18°C), avec de délicieux ris de veaux braisés, ou bien un rôti de magrets de canard farci au foie gras frais. Apte à vieillir dans votre cave une bonne quinzaine d'années, une décantation est fortement recommandée dans les premières années suivant la mise en bouteilles.

