

CHÂTEAU CAZEBONNE

Dame Noire 2023

SON HISTOIRE

Dans une année très marquée par le mildiou, où la récolte de Merlot a été inexistante, le Jurançon noir a montré ses qualités paysannes. Petite récolte, vendangée le 20 septembre en associant avec de la Mérille. Le Jurançon est issu du croisement de la Folle Blanche et du Cot (Malbec). C'est un cépage rustique mais de fruit : c'est cette expression que l'on a voulu rendre avec une fermentation dans une petite cuve, un écoulage au bout d'une quinzaine de jours. Assemblage avec de la Mérille et du Béquignol et élevage d'un an en amphore.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Au nez, le vin s'ouvre sur des arômes francs de fruits rouges et noirs croquants, relevés d'une touche épicée. La bouche est fraîche, juteuse et équilibrée, portée par une trame tannique fine et une belle buvabilité.

Un vin sincère et vivant, à partager dans sa jeunesse, autour d'une cuisine simple et conviviale.

APPELLATION

IGP Atlantique

LABELLISATIONS

Bio et Demeter (biodynamie)

CÉPAGES

Jurançon noir : 60%

Mérille : 25%

Béquignol : 15%

DEGRÉ D'ALCOOL

11,5%

TYPE DE SOL

Sablo-limoneux

RENDEMENT

45 hl/ha

ELEVAGE

12 mois en amphore

GARDE

1 à 5 ans

DISTINCTIONS

Millésime 2023 : 90/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2024 de la Revue du Vin de France

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE

Simple et essentiel : le goût du raisin, sans détour. Le Jurançon noir est un cépage discret, longtemps oublié, mais il possède une sincérité et une énergie que je trouve rares. C'est un cépage de fruit, de plaisir immédiat, qui ne triche pas. Un cépage paysan au bon sens du terme.

Anecdote : le père de Bruno, vigneron au domaine, possède dans son jardin familial quelques rangs de vigne. Vigne plantée en 1958, année de la reconstitution du vignoble de Bordeaux après le gel de 1956. Dans son jardin, on choisissait de planter du Jurançon noir en 1958, et non du Merlot. Ils l'appelaient le Grand Noir !



contact@cazebonne.fr