

Tautavel - Mas de la Devèze

En cours de conversion vers la bio

AOC Côtes du Roussillon villages

🔗 L'histoire du domaine

Le Mas de la Devèze est un domaine très ancien situé dans les Pyrénées Orientales à Tautavel, aux pieds des Corbières, non loin du célèbre château Cathare de Quéribus. L'environnement du domaine est très sauvage, relativement aride et encore très préservé.

Historiquement, il y avait de l'élevage sur le Domaine, les « devèzes » étant les meilleures terres d'une exploitation que l'on réservait aux pâturages. Puis la culture de la vigne a fait son apparition, peu à peu le domaine a été démantelé et séparé de ses vignes.

Nous nous attachons aujourd'hui à re-crée le domaine comme dans le passé.

La petite histoire ...

Simon était agriculteur dans les Bouches-du-Rhône, non loin d'Aix-en-Provence, et Nathalie a toujours travaillé dans la filière viticole au niveau commercial (export et France). Puis la famille s'est agrandie....

Les enfants grandissant, c'est tout naturellement que nous avons cherché à monter un projet commun autour de la vigne et du vin en partageant nos expériences et compétences et notre amour de la terre et du vin.

Nous avons eu un coup de coeur pour cette belle région des Corbières et pour la Vallée de l'Agly au terroir exceptionnel et avons acheté le Mas de la Devèze en 2012 pour y vivre et y développer notre activité viticole. La Vallée de l'Agly est en effet de plus en plus reconnue en France et à l'étranger pour l'excellence de son terroir produisant de grands vins.

🔗 Notes de dégustation

Les parcelles les plus à l'est de l'exploitation se situent sur l'aire d'appellation Côtes du Roussillon Villages Tautavel. Très beau terroir aussi, différent de celui de nos parcelles situées du côté de Maury. Ce sont des vignes en coteaux, très argilo-calcaires.

Cuvée souple et riche en fruits.

Près de la moitié de l'assemblage a été ensuite élevé pendant 10 mois en barriques de chêne français neuves et de 1 vin.

Sa robe est grenat sombre.

Le nez est frais et fruité avec de discrètes notes grillées.

La bouche est ronde, le boisé fondu, avec de jolies notes de fruits rouges.



Cépages

- Mourvèdre (majoritaires), Grenache Noir, Syrah et vieux Carignan

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Gibier,
 - des viandes rouges grillées,
 - une épaule d'agneau, ou
- des fromages à pâte persillée.

Ce vin se déguste

- Servir à 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

@lacave.facecile.com

