

AOP CABARDÈS

État de grâce en Languedoc

DOSSIER DE PRESSE
JUIN 2024



Contact presse : Anne Kassubeck
annekassubeck@gmail.com
06 86 99 53 26



CABARDÈS
L'ESPRIT D'ÉQUILIBRE

L'AOP CABARDÈS, UN TERROIR UNIQUE, PORTÉ PAR 28 EXPLOITANTS PASSIONNÉS

L'AOP Cabardès se situe en Occitanie, dans l'Aude, au nord de Carcassonne, sur les premiers contreforts de la Montagne Noire et à quelques kilomètres du Canal du Midi.

Son histoire remonte à l'époque romaine, lorsque la viticulture a commencé à se développer dans la région. Cependant, ce n'est qu'en 1999 que l'AOP Cabardès est officiellement reconnue.

L'appellation tire son originalité de la double influence qui la façonne, méditerranéenne et océanique. Elle propose des vins rouges et des vins rosés aux assemblages uniques, reflétant cette dualité climatique.

L'AOP Cabardès se distingue comme la seule appellation à équilibrer harmonieusement les influences océanique et méditerranéenne, offrant ainsi des vins d'une richesse et d'une complexité exceptionnelles. Elle est reconnue comme une marque d'AOP de premier rang en Languedoc-Roussillon.

L'AOP Cabardès est aujourd'hui porté par 28 exploitants qui cultivent 8 cépages différents sur 540 hectares classés, répartis sur 18 communes. Leur production annuelle s'élève à 19 000 hectolitres, 80% en rouge et 20% en rosé.

L'AOP Cabardès met le cap sur la Ville rose

Malgré des derniers mois difficiles marqués par des conditions climatiques défavorables et un contexte tendu autour des appellations, l'AOP Cabardès souhaite intensifier son développement, avec une ambition renforcée de s'étendre davantage dans l'agglomération toulousaine.

« Notre jeune appellation a pris conscience des évolutions tant des vignerons que des consommateurs, et a entrepris un travail de réflexion à la fois technique et stratégique. Cette démarche vise à s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation et aux dynamiques du marché. Ce réalignement technique et identitaire, cohérent avec la philosophie du collectif, a mis en avant sa singularité comme une véritable force. Avec une ambition mesurée, notre appellation souhaite aujourd'hui accélérer son développement sur le marché local, de Carcassonne à Toulouse. » souligne Stéphanie Ramé de Maison Ventenac, présidente de l'appellation Cabardès.

UN VIGNOBLE À LA CROISÉE DES CLIMATS ET DES TERROIRS

Situation géographique

Situé au cœur de l'ancienne région du Languedoc-Roussillon, le Cabardès est implanté à la croisée des climats méditerranéens et océaniques. Une situation géographique inédite qui permet la culture de cépages sous une double influence météorologique.

Entre montagnes et vallons, de 100 à 350 mètres d'altitude, le Cabardès est adossé sur le versant sud de la Montagne Noire et surplombe la Cité de Carcassonne. On ne compte pas moins de six rivières irriguant le vignoble qui finit également les pieds dans le Canal du Midi. Le paysage affiche les stigmates de sa mixité entre garrigues et rochers d'un côté et feuillus et prairies de l'autre.

Climat

Un doux équilibre entre soleil et pluie, chaleur et fraîcheur.

Si le Cabardès est davantage marqué par l'influence du climat méditerranéen (fort ensoleillement, sécheresse

estivale, douceur hivernale...), les précipitations et le vent d'est et d'ouest permettent d'apporter de la fraîcheur aux vins.

Grâce à cette double présence climatique, le Cabardès dispose d'un terroir unique qui en fait une appellation comme nulle autre en France.

Géologie

Le vignoble est constitué de calcaires alvéolines, marnes et calcaires de Ventenac, calcaires lacustres, terrasses anciennes du quaternaire, molasses du tertiaire, schistes et gneiss.

Cépages

L'encépagement est également à double visage avec des parcelles se divisant entre cépages méridionaux (grenache, syrah) et cépages atlantiques (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, etc.).

Le merlot et les cabernets (sauvignon et franc) d'une part, la syrah et le grenache d'autre part doivent représenter au moins 40 % de l'assemblage final. Les trois cépages accessoires que sont les cot, fer et cinsault ne doivent pas dépasser quant à eux 20 % du vin fini.

DES VINS POUR LES EXPLORATEURS DE SAVEURS ET AMATEURS DE CULTURE

Les vins de l'AOP Cabardès s'adressent à une clientèle curieuse et ouverte sur le monde, qui apprécie le vin non seulement pour ses qualités gustatives mais aussi pour sa dimension culturelle.

Ce sont des amateurs attentifs à la qualité des accords mets-vins, des connaisseurs ou des personnes avides de découvrir et de comprendre, en quête d'expériences inédites et enrichissantes.

En outre, ils incarnent des buveurs libres, désireux de s'affranchir des normes conventionnelles et d'explorer la créativité des interprétations singulières offertes par ce terroir.

LES VIGNERONS DU CABARDÈS, GARDIENS D'UN TERROIR AUTHENTIQUE

Les vigneronns présents à la dégustation :

Domaine Bancalis

Bastien Perrenoud, à Aragon

Bastien et Paola Perrenoud Quiroga s'installent en 2021 sur 60ha de vignes, de chênes et de garrigues, dans une ancienne métairie des seigneurs d'Aragon datant du 14ème siècle. Les très vieilles vignes sont à plus de 300m d'altitude, sur des sols très calcaires. Véritables vigneronns résiliants, tout est fait artisanalement, localement et avec le minimum d'intrants. Le domaine est autonome énergétiquement.

Domaine Galy

Yann, Loïc, Camille et Romain Galy, à Moussoulens

Le Domaine Galy, est niché sur un plateau de garrigue au cœur du Cabardès, situé à Moussoulens il est à une dizaine de kilomètres au nord de la Cité médiévale de Carcassonne. Domaine familial depuis 1907, le domaine compte 80 hectares, 45 hectares consacrés à la vigne et 5 hectares à la truffe. Depuis 2016, la nouvelle génération apporte une nouvelle dynamique : Installation en cave particulière, oenotouristique, le tout associé au diamant noir du Cabardès, la truffe. Domaine en HVE3 ET AB

Domaine Brau

Fabien Revol, à Villemoustaussou

Ici, on cultive de la vigne depuis 150 ans. Brau est un domaine pionnier de l'agriculture raisonnée, certifié bio dès 1989. Nous recherchons la qualité, le plaisir et la convivialité et tout en respectant notre terre et ses Hommes. Notre équipe de passionnés s'est lancé le pari de redonner une nouvelle jeunesse au domaine et à ses vins de cépages. A travers 3 gammes (Pop, Micro-cuvées et AOP) nous proposons des vins frais et sur le fruit, avec un gout de reviens-y. Nos terres sont un superbe terrain de jeu nous permettant d'innover et révéler les cépages (11) en passant du végétal au fruits rouges avec une touche internationale qui fait partie de notre ADN.

Clos de Manzotte

Arnaud de Vergeron, à Sainte-Eulalie

Situé au cœur du village de Sainte-Eulalie, le vignoble, qui s'étend sur 30 ha, est cultivé en agriculture biologique. Pendant plus de 25 ans, Gilles, viticulteur chevronné, exploite avec passion ses vignes dans l'idée un jour de boire leurs nectars. C'est chose faite, en 2017, lorsque son fils, Arnaud, reprend le domaine et rénove la vieille cave du domaine. Les raisins sont vinifiés avec beaucoup d'application afin de vous proposer une gamme de vins sur le fruit et la fraîcheur.

Château de Pennautier

Nicolas et Miren de Lorgeril, à Pennautier

Nicolas et Miren de Lorgeril sont la 12^e génération de vigneron sur ce domaine historique de l'appellation dans la même famille depuis 400 ans. Il compte 60ha en AOC Cabardès et s'étend sur les zones d'Aragon et de Moussoulens, terroirs à dominante calcaire. La recherche de fraîcheur est une constante du domaine qui cherche à sublimer les atouts du Cabardès, son exposition Est et Ouest. Il est conduit en bio depuis 2019. Le château de Pennautier est Monument Historique et son parc Jardin Remarquable.

Château Salitis

Anne Marandon-Maurel, à Conques sur Orbiel

L'un des domaines historiques de l'appellation Cabardès qui, depuis toujours, contribue à la renommée de cette appellation. Propriété familiale depuis le milieu du XIX^e siècle, le Château Salitis s'étend sur 110 ha en vue de la Cité de Carcassonne, sur le versant sud de la Montagne noire. Le Château Salitis, en agriculture biologique depuis 2010, produit des vins puissants et droits, élégants et toujours d'une incroyable fraîcheur.

Domaine Sesquières

Gérard Lagoutte, à Alzonne

Situé à 20km de Carcassonne, sur les contreforts de la Montagne Noire, notre terroir offre une formation géologique riche et variée où se mêlent garrigues, chênes verts et vignes exposées plein Sud. Le Domaine Sesquières est, avant tout, une histoire de famille. Passionnés par la culture de la terre et l'élaboration du vin, nous avons tenu à conserver l'authenticité du vignoble en répondant à la mention Haute Valeur Environnementale. Découvrez nos vins directement au caveau.

Maison Ventenac

Stéphanie et Olivier Ramé, à Ventenac Cabardès

Situé sur le village de Ventenac-Cabardès, le domaine est cultivé en agriculture biologique. Derrière chaque vin, l'idée est de proposer le plus directement possible l'expression pure et fraîche des raisins du Cabardès. Vinifications sans sulfite avec bioprotection, levures indigènes, pigeages plus intenses et mieux contrôlés, le tout élevé dans un total respect des jus. Nous voulons faire redécouvrir ce que sont des vins témoins de leur terroir. Nous voulons des vins identitaires, des vins affirmés.

LES CHIFFRES CLÉS DE L'AOP

28 exploitants qui, chaque jour, travaillent à la qualité incontournable et l'équilibre de leurs nectars, dont :

- **25 caves** particulières
- **3 caves** coopératives

540 hectares classés en AOP Cabardès

18 communes dans la zone d'appellation

19 260 hectolitres produits en moyenne sur 2017 – 2018 – 2019 dont

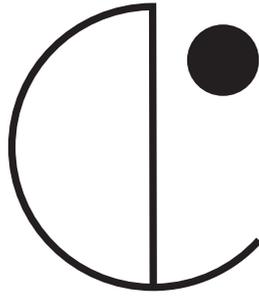
- **80% de rouges**
- **20% de rosés**

Une palette de **8 cépages** :

- Cabernet franc
- Cabernet-sauvignon
- Grenache
- Merlot
- Syrah
- Cinsaut
- Cot
- Fer Servadou

1 obligation d'assembler cépages atlantiques et cépages méditerranéens

Pour plus de précisions : **www.aop-cabardes.fr**



NOTRE MANIFESTE : Cabardès, l'inédite intensité de l'équilibre

NOTRE COLLECTIF

Nous sommes un collectif de vignerons, d'hommes et de femmes en proportions équilibrées entre vignerons indépendants et coopératives tous animés par une ligne de force qui transcende nos propositions viticoles individuelles.

Au-delà de la richesse de nos singularités, nos convergences font la force d'un horizon commun : donner à l'AOP Cabardès ses lettres de noblesse – d'élection- qu'elle mérite ; car au sein du Languedoc et de la puissance de ce Territoire de caractère, nous représentons une proposition à part, spécifique par son élégance et le miracle de cet extraordinaire point d'équilibre en tout (climat, sol, hommes, situation) qui nous permet d'adresser à des publics exigeants, sensibles et curieux une proposition unique et de premier rang.

Nous nous rassemblons autour de la fierté de cette excellence, de cette différence, de ce point d'orgue.

Ce point d'équilibre s'exprime aussi dans un état d'esprit qu'incarne notre collectif détonnant : un précis mélange de retenue et de décontraction, une rare alchimie entre simplicité et distinction qui se traduit dans la qualité de l'accueil en Cabardès : la convivialité se cultive avec discrétion.

NOTRE INSPIRATION

Ce qui nous anime, c'est cette extraordinaire chance d'être en ce Territoire spécifique comme une enclave, un Etat dans l'Etat... nous sommes Cabardès en Languedoc. Un point d'équilibre du Territoire en tout, climat, géologie, géographie, paysage et situation qui raconte une énigme qui est notre état de grâce.

Depuis ce singulier point de parfait équilibre dans lequel se rencontre l'Ouest et l'Est, les inspirations océaniques et méditerranéennes dans une miraculeuse ligne de partage, nous exprimons une âme singulière...

L'équilibre n'est pas modération, il n'est pas moyenne, il est pleine et complète affirmation d'une audacieuse réalité qui s'adresse à tous ceux qui savent expérimenter ce que les Terroirs atypiques offrent de plus prodigieux ... bienvenue en Cabardès

NOTRE PROPOSITION

Un moment Cabardès, c'est un moment suspendu, un moment de grâce, simple et léger... dans lequel la beauté de la nature le dispute au plaisir de la dégustation.

C'est un moment dans lequel on se réjouit d'avoir la chance d'être initié au plaisir Cabardès.

Il existe en Languedoc, une appellation dans laquelle l'inédit équilibre du climat, des sols, des cépages, crée une démultiplication du plaisir et de l'expérience.

En être, c'est faire partie des initiés, des chanceux qui connaissent la rare élégance d'une fin de journée en Cabardès, quand les vents atlantiques rencontrent ceux de la Méditerranée, quand le soleil languedocien brule encore les flancs de la montagne noire...

Le moment Cabardès est un moment de parfaite harmonie créée par l'inédite intensité de l'équilibre.

NOTRE TERROIR

Cabardès, c'est le terroir du parfait équilibre, d'une nouvelle réalité créée par une rare alliance des contraires qui peut produire des propositions des plus courtoises aux plus impertinentes....

C'est l'équilibre des climats d'abord, Cabardès étant le lieu de mariage des vents d'Est et d'Ouest, la ligne de partage d'une fraîcheur toute océanique et de la gourmandise ensoleillée de la Méditerranée à ses portes...

C'est l'équilibre de notre paysage : Entre montagnes et vallons, de 100 à 350 mètres d'altitude, le Cabardès est adossé sur le versant sud de la montagne Noire et surplombe la Cité de Carcassonne. On ne compte pas moins de six rivières irriguant le vignoble qui finit également les pieds dans le canal du Midi. Le paysage affiche les stigmates de sa mixité entre garrigues et rochers d'un côté et feuillus et prairies de l'autre.

C'est l'équilibre de nos cépages : Unique en Languedoc, notre encépagement est également à double visage avec des parcelles se divisant entre cépages méridionaux (grenache, syrah) et cépages atlantiques (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, etc.).

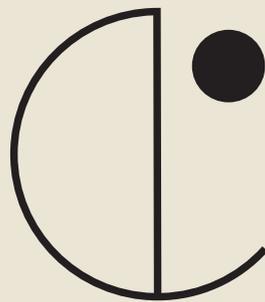
Le merlot et les cabernets (sauvignon et franc) d'une part, la syrah et le grenache d'autre part doivent représenter au moins 40 % de l'assemblage final !

C'est l'équilibre de nos sols : Nos sols calcaires marins, très pauvres et les plus au nord, sont propices à l'épanouissement de nos cépages méditerranéens.

Tandis que nos sols calcaires lacustres, riches et marneux, plus profonds et plus au sud, conviennent parfaitement au bon développement de nos cépages océaniques.

Cabardès, c'est un État, un État de grâce qui dessine notre chance d'être vigneron en ce lieu unique où les contraires se rencontrent pour créer selon notre inspiration et maîtrise des assemblages atypiques.

Cabardès, l'inédite intensité de l'équilibre



CABARDÈS

L'ESPRIT D'ÉQUILIBRE



Contact presse :

Anne Kassubeck – annekassubeck@gmail.com – 06 86 99 53 26