



*Ambassadeurs
2015*

Fitou

#aocFitou en Languedoc depuis 1948



Les Ambassadeurs
de l'aoc FitOU,
douze cuvées sélectionnées
pour représenter l'Appellation,
ses vignobles,
ses terroirs.

Qui mieux que les vigneron
et leur vin
peuvent vous raconter
la plus ancienne
appellation du
Languedoc

Forte identité,
histoire vinicole
d'excellence,
situation géographique,
caractère dévolu
au rouge...

Fitou possède tous les
atouts pour accéder
au niveau de
Cru du Languedoc

Les Vignerons
s'y emploient !





Baptiste Ross-Bonneau

Chef Sommelier à l'Hôtel de la Cité de Carcassonne, il a dégusté et commenté les douze cuvées Ambassadeurs de l'AOC Fitou 2015.



Trois d'entre elles ont été tout particulièrement appréciées.

"Je privilégie les vins à leur caractère émotionnel, à leur authenticité et je suis à l'écoute des convives pour les surprendre et leur faire plaisir. "

Petit-fils de vignerons, Baptiste Ross-Bonneau est né et a grandi près d'Avignon. On pourrait croire que son destin était tout tracé, pourtant il a choisi de faire des études littéraires et linguistiques (espagnol), au cours desquelles il va découvrir sa vraie passion : le vin. Pendant ses 2 ans de formation au restaurant La Barbacane avec Georges GRACIA, maître sommelier, il va apprendre le métier. C'est ainsi que le plaisir et le partage du vin lui ont permis d'obtenir un brevet professionnel de sommelier en juin 2013 parrainé par Antoine Petrus : ainsi, il a pu faire de sa passion son métier.

Parmi toutes les régions viticoles françaises, Baptiste a choisi le Languedoc, pour la diversité des cépages et le beau travail des vignerons qui mettent en avant cette belle région au travers de leurs cuvées.

"L'échange avec le chef Jérôme Ryon permet d'accorder les vins à ses créations et offre le privilège de faire rêver les convives le temps d'un repas au restaurant La Barbacane".

HÔTEL DE LA CITÉ



Cuvées Ambassadeurs 2015

Coup de Coeur de Baptiste Ross-Bonneau



Anthocyane 2012

Une cuvée dominée par le Mourvèdre auquel s'ajoutent le Carignan et le Grenache sur le plateau de Leucate.

Un vin parfumé, intense, légèrement fumé où des notes de garrigue se mêlent au laurier sauce et aux fruits noirs.

La bouche est ronde, profonde et riche. La fraîcheur assouplit les tannins et apporte au vin équilibre et harmonie.

On retrouve en bouche des notes de cuir et de fruits noirs comptés.

Un magret de canard rôti avec une sauce cranberry et framboise épousera ce vin savoureux surplombant la mer Méditerranée.

Mas des Caprices
Village de LEUCATE
04 68 40 96 19
masdescaprices@free.fr

Cépages : Carignan : 30% Grenache Noir : 25% Mourvèdre : 45%
Terroir : Plateau de Leucate - Argilo-Calcaire et caillouteux
Vinification : Traditionnelle en foudre. Cuvaison de plus de 20 jours.
Elevage : En foudre puis bouteille.



Cuvées Ambassadeurs 2015

Coup de Coeur de Baptiste Ross-Bonneau



La Tina 2012

Un subtil assemblage de vieux Carignan, de Grenache et de Mourvèdre.

On retrouve ici un nez ouvert, fin et subtil où des notes de fruits noirs mûrs se mélangent à de douces épices.

La bouche est ronde, intense, fraîche et profonde. Les tannins sont présents et soyeux, donnant un vin équilibré et harmonieux où l'on retrouve une aromatique autour de la mûre, du pruneau et du laurier sauce.

Un filet mignon de veau, avec des pommes de terre nouvelles et un jus truffé, accompagnera tendrement cette belle cuvée.

Château Champ des Sœurs
Village de FITOU
04 68 45 66 74
laurent.maynadier@orange.fr

Cépages : Carignan : 80% Grenache Noir : 10% Mourvèdre : 10%
Terroir : Argilo-Calcaire et Schiste
Vinification : Traditionnelle non égrappée en cuve bois. Cuvaison d'un mois.
Elevage : En cuve bois et demi-muid pendant 12 mois.



Cuvées Ambassadeurs 2015

Coup de Coeur de Baptiste Ross-Bonneau



Vieilles Vignes 2012

Une symphonie de Vieux Carignan, Grenache et Syrah pour cette cuvée sur argilo-calcaire du vignoble du Haut-Fitou.

Au nez des notes fruitées, fraîches et intenses. On retrouve la confiture de framboise, le cassis et la violette.

La bouche est souple, délicate, avec une belle fraîcheur où les tannins allongent l'aspect séveux du vin et apportent un bel équilibre.

Une pièce de bœuf charolais farcie au foie gras, servie avec une purée de petits pois et un jus court, se mariera subtilement à ce joli vin.

Château de Nouvelles
Village de TUCHAN
04 68 45 40 03
daurat-fort@terre-net.fr

Cépages : Carignan : 40% Grenache Noir : 30% Syrah : 30%.
Terroir : Argilo-Calcaire - vignes de 50 à 70 ans.
Vinification : Longue cuvaison.
Elevage : Cuve et bouteille.

Domaine du Lauzié 2013



De belles notes de garrigue soulignées par des arômes boisés bien intégrés.

La matière est riche et ample, les tannins sont appuyés et la finale, minérale, rocailleuse fait saliver, ce qui lui apporte beaucoup de fraîcheur. En rétro-olfaction des notes de laurier sauce apparaissent. Un joli mariage du carignan et du schiste.

On appréciera particulièrement ce Fitou sur un cassoulet aux haricots du Lauragais. Le canard à la fois intense et moelleux soulignera la richesse et la complexité de ce vin.



Les Maîtres Vignerons de Cascastel
Village de CASCATEL
04 68 45 66 74
info@cascastel.com

Cépages : Carignan : 60% Grenache Noir : 30% Syrah : 10%
Terroir : Coteaux de Schistes pour le Carignan, argilo-calcaire pour Grenache Noir et Syrah
Vinification : Traditionnelle égrappée pour chacun des cépages.
Elevage : 3 mois en fût d'un vin et bouteille.



Cuvées Ambassadeurs 2015

L'impulsif 2013



La robe rouge sombre de ce vin laisse présager de bien belles choses...

Le nez est complexe, très balsamique et épicé, il révèle également des notes de cuir et de pruneau.

La bouche charnue est tout aussi enthousiasmante, à la fois profonde et fraîche, elle fait preuve d'un bel équilibre. Sa longueur est remarquable.

Un gigot d'agneau ou un jarret de veau parsemé de thym avec une sauce à la truffe seront à la hauteur d'un vin si complexe.



Domaine Esclarmonde

Village de PAZIOLS

04 68 45 45 55

gaetan.esclarmonde@orange.fr

Cépages : Carignan : 35% Grenache Noir : 35% Syrah : 30%
Terroir : Schistes, Argilo-Calcaire, Galets.
Vinification : Traditionnelle.
Elevage : En cuve.



Cuvées Ambassadeurs 2015

Château de Montmal 2012



D'abord dominé par des arômes de cassis et de marmelade, le nez en s'ouvrant laisse place à de jolies notes épicées et mentholées.

La bouche ronde et ample n'en reste pas moins juteuse.

Ses tannins soyeux mettront en valeur le moelleux d'un filet de bœuf farci au foie gras accompagné d'une sauce aux cèpes et de pommes de terre vapeur.



Les Vignerons du Mont Tauch
Village de TUCHAN
04 68 45 41 08
contact@mont-tauch.com

Cépages : Carignan : 20% Grenache Noir : 40% Syrah : 40%
Terroir : Collines Schisteuses du village de Villeneuve - agréé Terra Vitis - Qualifié BIO
Vinification : Traditionnelle égrappée. Cuvaision de 25 jours.
Elevage : 9 à 12 mois en fûts de chêne.



Cuvées Ambassadeurs 2015

Tradition 2013



Comme une tarte chaude sortant du four, ce vin présente des arômes de fruits mûrs, de cerise à l'eau-de-vie et de caramel.

Sa bouche ronde et séveuse saura parfaitement mettre en valeur des ris de veau braisés.

Accompagnez le tout d'un peu de fourme d'Ambert fondue pour donner un peu plus de puissance au plat et l'accord sera parfait.

Château Abelanet
Village de FITOU
04 68 45 76 50

contact@chateau-abelanet.com

Cépages : Carignan : 60% Grenache Noir : 20% Syrah : 20%
Terroir : Argilo-Calcaire et Schiste
Vinification : Traditionnelle après égrappage, thermorégulation.
Elevage : Cuve et bouteille.



Cuvées Ambassadeurs 2015

Cuvée Privilège 2013



Un bouquet très complexe où se mêlent des arômes d'épice, de poivre gris, de vanille, mais aussi de cuir et de fruits noirs. La bouche est tout aussi profonde.

Ce vin fait preuve d'un remarquable équilibre avec beaucoup de matière, des tannins qui apportent de la mâche et une finale tout en longueur et en fraîcheur.

Un Fitou à associer avec une viande très aromatique comme une pièce de chevreuil et son jus court aux épices poivrées.

Domaine de La Rochellerie
Village de FITOU
04 68 45 70 52
la.rochellerie@orange.fr

Cépages : Carignan : 40% Grenache Noir : 30% Mourvèdre : 20% Syrah : 10%
Terroir : Argilo-Calcaire et Schiste
Vinification : Traditionnelle en cuve inox, cuvaison de 20 jours.
Elevage : 12 mois en fûts de chêne (1/4 neufs).



Cuvées Ambassadeurs 2015

Cuvée des Ardoises 2013



Des fruits noirs, des épices, le nez ouvert et intense laisse place à une bouche ronde, ample et séveuse aux jolis tannins bien fondus.

Un vin à partager entre amis autour d'une pièce de bœuf grillée et ses légumes croquants.

Château des Erles
Village de VILLENEUVE les CORBIERES
05 56 43 00 00
communication@francoislurton.com

Cépages : Carignan : 25% Grenache Noir : 35% Syrah : 40%

Terroir : Roches sédimentaires et schistes noir.

Vinification : Macération carbonique pour les Carignans, Traditionnelle pour Syrah et Grenaches. Macération préfermentaire à froid puis à chaud en fin de cuvaison.

Elevage : 8 à 10 mois en Barriques bordelaises neuves pour 50% avant assemblage.

Via Fonteius 2012



Cette cuvée à forte dominante de Mourvèdre présente des arômes de poivre, d'épices et de menthe.

Tout en souplesse et en vivacité, ce vin de Fitou, au caractère traditionnel, pourra se déguster accompagné d'un plateau de charcuterie du Pays Cathare.

Domaine de La Grange
Village de LA PALME
04 68 48 17 88
dellovafreres@orange.fr

Cépages : Carignan : 20% Grenache Noir : 20% Mourvèdre : 40% Syrah : 20%
Terroir : Argilo-Calcaire caillouteux
Vinification : Traditionnelle égrappée. Cuvaion de 20 jours. Thermorégulation
Elevage : En cuve inox et fût de chêne.

Saint-Pancrace 2012



Un nez sur les fruits frais, la garrigue, quelques touches d'épices, ce vin présente une belle buvabilité. Toute en tendresse et en souplesse, l'attaque en bouche laisse place à des tannins fondus et une finale très fraîche.

Ce vin rouge issu des plus beaux terroirs côtiers de l'appellation Fitou se mariera à ravir avec un loup de Méditerranée braisé. Quelques légumes de saison, un jus tomates et une branche de romarin accompagneront à merveille son côté balsamique et juteux.

Vignobles Cap Leucate
Village de LA PALME
04 68 33 20 41
contact@cave-leucate.com

Cépages : Carignan : 45% Grenache Noir : 40% Mourvèdre : 15%
Terroir : Argilo-Calcaire.
Vinification : Cépages vinifiés séparément après éraflage. Thermorégulation
Elevage : Bouteille.

Ancestrale 2012



Beaucoup de puissance et de matière pour ce vin qu'il ne faut pas hésiter à carafier. Après ouverture le nez révèle des arômes de fruits noirs, de pruneau, de sous-bois associés à des notes fumées.

A déguster sur un plat tout aussi intense comme un civet de sanglier. N'hésitez pas à rajouter quelques champignons d'automne pour souligner les notes de sous-bois.

Domaine Bertrand-Bergé
Village de PAZIOLS
04 68 45 41 73
bertrand-berge@wanadoo.fr

Cépages : Carignan : 25% Grenache Noir : 25% Mourvèdre : 25% Syrah : 25%
Terroir : Argilo-Calcaire.
Vinification : Traditionnelle.
Elevage : Cuve (1/2) et fûts (1/2)

AOC Fitou

Syndicat de l'AOC FITOU
Organisme de Gestion
RD 6009 - Les Cabanes
11140 LA PALME
tél. 04 68 40 42 70
fax. 04 68 40 42 71
contact@fitouaoc.com

www.fitouaoc.com
@aocfitou
#fitou



... l'AOC Fitou au quotidien!



* Sud de France