



LA PASSION DE

CHARLES CROS

A.O.P CORBIÈRES ROUGE



HISTORIQUE

Cette cuvée rend hommage au poète et inventeur de génie Charles Cros. Originaire de Lagrasse, il est né à Fabrezan en 1842 à bord d'une charrette. Très tôt dans sa jeunesse, il monta à Paris. Il y fit ses études mais n'oublia pas sa région natale où il vint passer de nombreuses vacances estivales.

Après de multiples études, il s'essaya à l'art de la poésie. Il rencontra Verlaine et Rimbaud et leur parla longuement du raisin, du vin, de sa région d'origine avec amour, passion et nostalgie.

Après la Commune de Paris, il publia l'un de ses recueils les plus célèbres : Le Coffret de Santal (éditions Gallimard). Passionné de sciences, il réalisa et présenta ses recherches sur la photographie couleur puis l'ancêtre du phonographe mais T. Edison déposa le brevet. Il présenta d'autres études à l'Académie des Sciences, où il devint membre en 1878.

Peu de temps après la naissance de ses 2 enfants, il vit sa santé se dégrader tout comme sa situation financière. Sa dernière visite dans l'Aude remonte à 2 ans avant sa disparition en 1888 dans une extrême pauvreté.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Grenache 33% - Syrah 40% - Carignan 27%
- **Terroir** : Bordé à l'Ouest par des marnes grises de haut-versant et de grès ainsi qu'à l'Est par un système de terrasses créées par l'Orbieu, ce terroir donne à cette cuvée la chaleur méditerranéenne et la douceur agitée du climat semi atlantique. Les vieux Carignan charpentent ce vin excité par le grenache et les vieilles syrahs. Syrah : Terroir de Serviès. Carignan et Grenache : Terroir de Lagrasse.
- **Mode de conduite** : Gobelet, Cordon de Royat et Guyot).
- **Rendement** : 40 hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Lors des vendanges, les raisins sont ramassés à un stade de maturité avancé permettant une concentration de ce vin. La vinification est conduite via une macération carbonique longue permettant aux baies de raisin d'exprimer tout leur potentiel.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Des notes épanouies de fruit mûr, de sous-bois, de réglisse, une touche discrète de violette et de chêne : le nez est de bon augure. La bouche ne manque de rien : attaque ronde et charnue, corps soutenu, belle fraîcheur, tanins fins et enrobés, longueur. C'est une cuvée pleine de charme, cohérente et prête à boire.
- **Tenue et conservation** : 7 à 10 ans.
- **Gastronomie** : Plats régionaux, plats en sauce.
- **Service** : Carafes 2h avant de servir à 18°C.



HOMMAGE