



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

CASSAGNE ET VITAILLES, Montpeyroux LES CHAUMES 2023

75 cl Rouge Languedoc AOC Montpeyroux



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Après 10 ans d'acharnement pour atteindre nos objectifs, on s'est rendu compte que le temps passait, nos enfants grandissaient et on s'éloignait, petit à petit de notre rêve d'enfants : faire des grands vins en Languedoc. C'est en 2015 qu'on fonde la Domaine Cassagne et Vitailles avec comme ambition de façonner des vins vrais, sans compromis, reflétant toute la richesse et la diversité des terroirs languedociens. Guidés par la nature, c'est avec passion que nous écoutons, observons et analysons, comme des enfants studieux vivant un rêve éveillé. (Matthieu Rollin et Nicolas Seffusatti)

Le Domaine de Casaille et Vitailles est un domaine viticole du sud-ouest de la France, reconnu pour son attachement aux traditions locales et à une production artisanale. Situé dans une région au riche patrimoine viticole, il s'inscrit dans une démarche de valorisation du terroir et des cépages typiques. Petit par la taille, grand par sa qualité, le vignoble est morcelé telle une mosaïque reflétant toute la diversité des grands terroirs méditerranéens entre Languedoc et Roussillon, entre mer et montagnes. Le domaine privilégie les composts organiques, un enherbement maîtrisé, de faibles rendements et un travail manuel, dans le seul but de produire des vins racés, intenses et équilibrés...

Cassagne et Vitailles élabore des vins du Languedoc à la fois solaires et tendus, où la fraîcheur des terroirs d'altitude équilibre la générosité méditerranéenne. Le style se distingue par des rouges profonds, épicés et élégants, aux tanins soyeux et à la belle énergie, privilégiant finesse et précision plutôt que puissance excessive. Le domaine est certifié bio, et applique de nombreux principes de la biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cassagne & Vitailles (Languedoc)

Le vin

Le village de Montpeyroux, réputé pour sa terre singulière, est porté aux nues par les Chaumes. Nos

raisins de grande qualité, typiques et variés sont récoltés à la main dans nos parcelles bercées sous de nombreux microclimats, puis vinifiés séparément pour un assemblage d'artisan. Cette cuvée sur-mesure incarne le juste équilibre entre une nature écoutée et un savoir-faire maîtrisé, indispensable à la conception d'un grand vin.

Le bouquet de la parcelle "Les Chausmes" ne ment pas, il est indéniablement marqué par la Syrah. Il révèle des nuances de lard fumé, du poivre, des cerises noires et de la fraîcheur. On se surprend à penser à un caractère rhodanien septentrional. Son caractère appétant invite évidemment à goûter le vin. Le palais n'a guère d'autres choix que d'assumer les promesses du bouquet ! Les tannins sont puissants, juteux et porteurs ; Ils créent une symbiose idéale avec la structure acide et soulignent le côté linéaire du vin tout en plussoyant la persistance et la finesse de la finale. (Yves Beck, millésime 2021, noté 94-95/100)

The volume is balanced harmoniously with the bright and succulent wild berry character and the touch of spices bringing a lift of nerve and freshness throughout. (James Suckling, millésime 2021, noté 95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95/100 note Yves Beck
- **Cépage** : 80% syrah, 20% grenache
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Elevage** : 12 mois, 100% demi-muids, pas de bois neuf
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2038
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse