



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DOMAINE DE VILLEMALOU Corbières Boutenac

LA GENESE

Le Domaine de Villemajou est le premier domaine de Gérard Bertrand, transmis par son père. C'est sur cette terre qu'il a réalisé ses premières vendanges et vinifications à l'âge de 10 ans.

NAISSANCE DU CRU BOUTENAC

Constitué de 130 ha, cette propriété a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO (Institut National des Appellations d'origine).



LE CARIGNAN LUI DONNE SON STYLE INCOMPARABLE

'Le vin du domaine de Villemajou est l'éclatante démonstration que le carignan est capable de noblesse sur ce terroir de Boutenac. Avec des tanins qui mûrissent, avec un fruité précis et savoureux, avec des notes sauvages ou de cuir qui savent rester discrètes, au seul service de la complexité, ce cépage est ici transcendé, certes en bonne compagnie du grenache, de la syrah et du mourvèdre, mais c'est lui qui donne le tempo.



'CORBIÈRES DE HAUTE VOLEE'
Revue du Vin de France
Janvier 2014

EXTRAORDINAIRE TERROIR DE GALETS ROULES

'Le terroir est ici singulier, une nappe très profonde de cailloux roulés du Miocène, homogènes et mêlés à du sable, sur une épaisseur de 15 à 20 mètres, assis sur un socle de grès, avec des déclivités aux orientations variées. Ce terroir garde une importante réserve en eau, la vigne n'y souffre pas de la sécheresse, la fraîcheur des vins en témoigne. Extrait RVF



S'ajoutent avec l'âge des notes ferreuses, de truffe, avec une trame tannique qui s'affine, une réelle complexité qui fait de ce corbières un beau vin de gastronomie, avec une personnalité bien affirmée et une étonnante capacité à la garde'. Extrait RVF

DOMAINES & CHATEAUX

Domaine Villemajou



Quelques dates :

- 1965 : Naissance le 27 janvier à Narbonne (Aude).
- 1984 : Débute sa carrière de rugbyman de haut niveau à Narbonne qu'il terminera à Paris dix ans plus tard (capitaine du Stade Français)
- 1987 : Commence à travailler en août à Villemajou auprès de son père qui décède en octobre.
- 1992 : Crée la société des vins Gérard Bertrand qui rachètera les années suivantes le Domaine Cigalus (Aude) et le Château Laville Bertrou (Hérault).
- 2002 : Rachète le Château l'Hospitalet.
 - Développement de l'oenotourisme.
 - Création d'une gamme de produits du terroir.
- 2007 : Gérard Bertrand achète le Domaine de l'Aigle près de Limoux.



1992 : Domaine de Villemajou

130 ha de vignes, sur le terroir de Boutenac, dans les Corbières Le berceau historique de la famille : Domaine familiale acheté en 1970 par Georges Bertrand, repris par Gérard Bertrand à la disparition de son père. 1er cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO.

Le Domaine de Villemajou, le berceau historique de la famille Bertrand

Le Domaine de Villemajou, situé dans l'arrière pays sur le terroir de Boutenac dans les Corbières, a une place à part pour Gérard Bertrand. En effet, cette propriété familiale a été achetée en 1970 par Georges Bertrand, son père. Maison familiale où père et fils ont partagé la passion du vin durant plus de quinze ans. A la disparition de son père, Gérard Bertrand reprend l'exploitation en continuant dans la voie tracée en termes de qualité et d'expression du terroir avec la volonté de créer et d'innover pour rester en phase avec la demande des consommateurs de vins du monde entier.

L'histoire du Domaine de Villemajou commence avec Georges Bertrand, qui était à l'époque coopérateur. Les dirigeants de la cave coopérative n'ayant pas voulu suivre les exigences qualitatives de Georges Bertrand, ce dernier s'est alors lancé en cave particulière. Il a été l'un des premiers vigneron des Corbières à acheter des fûts de chêne de 1 an dans le bordelais pour commencer, puis des fûts neufs, et à revenir aux vendanges manuelles en comportes, à l'ancienne, pour des vinifications en raisin entier.

Constitué aujourd'hui de 140 ha, cette propriété a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO (Institut national des appellations d'origine).

1) Le climat

Le climat méditerranéen est sec (moins de 450 mm d'eau par m² et par an), ensoleillé et chaud (300 jours d'ensoleillement par an), ce qui favorise les cycles longs de la vigne. Le vent du nord-ouest sec et sain, très présent tout au long de l'année, permet au vignoble des Corbières d'éviter des traitements excessifs.

2) Le sol

Le paysage est constitué de collines aux pentes douces, et le terroir est géographiquement défini par la petite montagne du Pinada. Le vignoble est en forme de croissant d'Ornaison jusqu'à Saint Laurent de la Cabrerisse.

Le sol est constitué de galets du Miocène qui s'identifie par des croupes de galets roulés déposés par les rivières provenant des Pyrénées mêlés à des argiles couleur jaunes moutarde.

Ce sont des sols de prédilections pour les Carignans, et la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre y trouvent très bien leurs places.

Les sols sont pauvres mais avec une profondeur d'enracinement potentielle compensatrice, protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).

3) La parcelle : La Forge :

Le meilleur terroir du Domaine de Villemajou Le millésime 1998 a été un déclic pour Gérard Bertrand : il décide de créer la cuvée La Forge, le plus grand vin du domaine provenant d'un unique terroir. Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception, proviennent d'un lieu-dit unique et restreint, nommée par le cadastre : La Forge.

Harmonie entre Carignan (50%) et Syrah (50%) Ce terroir unique du Miocène, associé à notre climat méditerranéen, a révélé la noblesse du Carignan grâce à une détermination qualitative qui se manifeste dans tous les gestes des vigneron, de la vigne au chai.

La Syrah, présentée à 50% dans cet assemblage est parfaitement complémentaire du Carignan, pour « faire parler le terroir ». Le suivi de la maturité (analyse et dégustation des baies) détermine la date de cueillette idéale pour obtenir le bon équilibre entre expression aromatique et minéralité. Les raisins sont vendangés manuellement en plusieurs tries, transférés au pressoir pneumatique en caissette.

Chaque parcelle est divisée en secteurs qui sont récoltés séparément en fonction de leur maturité puis vinifiés séparément ce qui nous permet ensuite d'assembler à notre guise. L'assemblage final est constitué de 50 % de Carignan et 50 % de Syrah. Cet essai sur La Forge en 1998 a été étendu aux autres domaines du groupe Gérard Bertrand, où l'on a identifié en prenant le temps nécessaire les meilleures parcelles : Hospitalitas pour le Château l'Hospitalet, Le Viala pour le Château Laville Bertrou, Cigalus pour le Domaine de Cigalus, et l'Aigle Royal pour le Domaine de l'Aigle.