



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DOMAINE DE L'AIGLE IGP Haute Vallée de l'Aude - Limoux

VIGNOBLE D'ALTITUDE

Le Domaine de l'Aigle, situé autour du pittoresque village de Roquetaillade, près de Limoux au pied des Pyrénées, est l'un des plus hauts vignobles de la haute vallée de l'Aude et de tout le Languedoc avec environ 500 mètres d'altitude.

'LE' TERROIR DE PREDILECTION DU CHARDONNAY ET DU PINOT NOIR EN LANGUEDOC

Les vignes plantées de Chardonnay et de Pinot noir y bénéficient des conditions climatiques les plus favorables à leur épanouissement. Les températures sont ainsi 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans le Languedoc. Le climat, frais, est particulier car très humide avec une pluviométrie atteignant les 900 mm par an en moyenne. Il a pour effet bénéfique de retarder les vendanges de plus d'un mois par rapport à la plaine et au littoral, de préserver les arômes des raisins, de permettre une tenue dans le temps après élevage et une exceptionnelle minéralité.

L'AIGLE ROYAL DONNE SON NOM AU LIEU

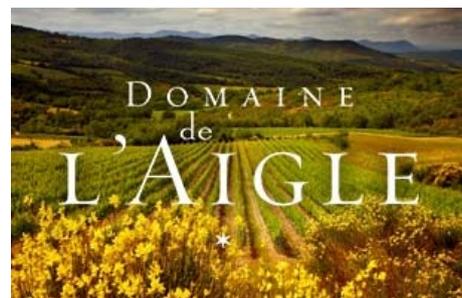
« Lorsqu'on parcourt le vignoble du Domaine de l'Aigle, on a une sensation de liberté, d'espace et de prise de hauteur. Il est d'ailleurs fréquent de pouvoir observer des rapaces et l'un des très rares couples d'Aigle Royal. Ces oiseaux majestueux sont à l'image du domaine et retransmettent bien l'impression que l'on éprouve en observant le paysage »

Cédric Lecareux, Directeur des domaines



UNE VINIFICATION ET UN ELEVAGE COMME EN BOURGOGNE

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, macération pré-fermentaire à froid de 5 à 8 jours avec pigeage matin et soir, fermentation malolactique en barrique, élevage de 9 mois avant soutirage et assemblage, une attention à mille et un détails est portée dans un chai entièrement rénové et dédié à l'excellence.



DOMAINES & CHATEAUX

DOMAINE de L'AIGLE



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.

25 ha de vignes, à Roquetaillade, sur le terroir de Limoux

La dernière acquisition : Représentant l'un des plus hauts vignobles de la Haute vallée de l'Aude et de tout le Languedoc (450 m d'altitude), il produit des vins de

Pays à la fraîcheur et à la minéralité exceptionnelle.



Une enclave Bourguignonne en Languedoc

Le Domaine de l'Aigle est la dernière acquisition de Gérard Bertrand. Située autour du pittoresque village de Roquetaillade, près de Limoux au pied des Pyrénées, cette propriété de 25 ha complète l'offre existante de la société en proposant une nouvelle signature gustative.

C'est l'un des plus hauts vignobles de la Haute Vallée de l'Aude et de tout le Languedoc (500 m d'altitude). Les vignes plantées de Chardonnay et de Pinot noir trouvent des conditions climatiques proches de leur Bourgogne d'origine (type océanique à tendance semi continentale avec des pluies régulières et une forte amplitude thermique). Le Domaine de l'Aigle produit des Vins de Pays à la fraîcheur et à la minéralité exceptionnelles pour le Languedoc-Roussillon.

1) Le climat

Le vignoble du Domaine de l'Aigle se situe autour de Roquetaillade, dans la Haute Vallée de l'Aude. Nous sommes ici sur le piémont pyrénéen, à 80 kilomètres du littoral méditerranéen.

Les vignes bénéficient du gradient thermique avec une pluviométrie plus importante et surtout plus régulière, ce qui est très favorable aux cépages Pinot et Chardonnay. Par ailleurs, les vignes sont beaucoup moins exposées au stress hydrique.

Au facteur climatique peut s'ajouter le facteur altitudinal : le vignoble se situe entre 400 et 500 mètres au dessus du niveau de la mer. Le climat y est donc plus frais que dans la plaine, avec une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, ce qui favorise des maturations lentes pour la vigne et décalée dans le temps (une maturation lente est très préférable pour ces cépages septentrionaux).

Le climat a pour effet bénéfique de retarder les vendanges de plus d'un mois par rapport à la plaine et au littoral, de préserver les arômes des raisins, de permettre une tenue dans le temps après élevage ou fermentation en barriques et de maintenir une acidité naturelle élevée nécessaire à un parfait équilibre.

2) Le sol

La conjonction d'un sol calcaire et d'un climat unique en Languedoc permet une excellente expression du Pinot Noir et du Chardonnay.

Roquetaillade, nom du petit village pittoresque qui surplombe la vallée, viendrait de « Roches taillées ». On peut en effet apercevoir des carrières de calcaire en venant jusqu'au domaine.

Les vignes sont implantées en coteaux, sur un milieu calcaire avec des sols assez rouges, ce qui n'est pas sans rappeler la Bourgogne.

3) Un milieu naturel exceptionnel :

Le Domaine de l'Aigle tire son nom du couple d'Aigle Royal nichant dans la contrée : sur le lieu dit « La Cabane de l'Aigle », sur le versant opposé à la cave. La biodiversité est exceptionnelle : une végétation forestière et une faune riche et typique.

4) Lieux à visiter

☒Roquetaillade : Ce village perché qui domine la vallée de la Corneilla offre un patrimoine architectural digne d'intérêt constitué du château féodal de la famille de Monfaucon, construit au XIème siècle et de l'église Saint-Étienne datant de 1635.

La visite de celle-ci vous permettra de découvrir son "clocher-mur", des statues du XIIème siècle ainsi que le mouvement de l'ancienne horloge. Vous pouvez vous promener sur les sentiers balisés: l'une des boucles de promenade relie le village au Pic de Roquetaillade ou Pic de Brau, fortement venté, qui domine le Limouxin du haut de ses 655 mètres.

5) La parcelle : L'Aigle Royal

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. Après débourbage statique par le froid, les jus sont mis en barriques pour une fermentation lente sur lies fines avec batonnage régulier, pendant 6 à 8 mois.

Le vin est mis en bouteille ni collé ni filtré, pour préserver toute sa subtilité organoleptique.

Ainsi un léger dépôt (qui doit être considéré comme un signe de qualité) peut apparaître en bouteille. Le vin est conservé en bouteille plusieurs mois avant sa commercialisation.

C'est un domaine de 25 hectares, implanté sur deux versants situé en altitude et exposé plein sud. Ils portent les terroirs de CONDAMINE, VERDUN et L' ETANG, où le pinot noir s'exprime dans toute sa puissance et sa générosité. La parcelle du MOSCAILLOU est exposée au nord, et ici ce sont la fraîcheur et la minéralité du Pinot qui sont recherchées.

L'assemblage de ces différentes expressions permet d'élaborer un vin complexe et unique. Les rouges sont élaborés exclusivement avec du Pinot Noir qui représente une grosse moitié de l'encépagement. Les blancs proviennent du cépage Chardonnay, pour une petite moitié du vignoble.

Ceux sont tous deux des cépages bourguignons, qui nécessitent des faibles températures avec des grandes amplitudes thermiques jour/nuit. Ils expriment tout leur potentiel sur des sols argilo-calcaires.