

LE ROSÉ DE CASSAGNAU

M. Jacques ABET – Propriétaire sur la commune de Pauligne

A la confluence des climats méditerranéen et océanique, sur les premiers contreforts des Pyrénées, cet assemblage original – axé sur le plaisir – fait de Cassagnau **un vin du Languedoc à l'accent provençal**. Jacques Abet, **médecin de profession et vigneron par passion**, dirige avec enthousiasme et minutie ce vignoble familial au terroir unique.

Familial depuis le 18^{ème} siècle, ce domaine doit sa pérennité aux femmes. La grand-mère de Jacques, Berthe, a dirigé le domaine pendant six décennies et lui a fait traverser deux guerres mondiales et bien des crises viticoles. Sa mère, Jacqueline, lui a transmis ce patrimoine familial. De nos jours, c'est grâce à son épouse Colette que Jacques, qui s'était destiné à la médecine, a pu assouvir sa passion pour la viticulture et pour ce terroir qui l'a vu grandir.

C'est au cœur du Pays Cathare proche de Limoux, sur la petite commune de Pauligne, que vous rencontrerez Jacques. Il donne depuis quelques années avec passion, exigence et authenticité, une seconde jeunesse au domaine. Ce « soignant » se transforme en vigneron dès que la vigne réclame sa présence : au volant de son tracteur, à la taille ou à la cave, aux côtés de son œnologue. Le scientifique s'efface alors derrière le paysan, pour retrouver les gestes de ces ancêtres. Ce bon vivant réussit à concilier serment et sarment pour mener avec enthousiasme ce magnifique domaine.

■ **Surface en vignes :** 30 ha

■ **Encépagement :**

Une des richesses du domaine réside dans la très grande diversité des cépages qui témoigne de la curiosité et l'ouverture d'esprit de son rénovateur ! Parmi les cépages méditerranéens **Syrah et Grenache** on y découvre ceux à l'accent plus bordelais, d'origine océanique, **Merlot, Cabernet et Malbec (ou Cot)**, mais aussi les bourguignons **Pinot noir et Chardonnay**, sans oublier les ancestraux et locaux **Mauzac et Chenin blanc**.

■ **Terroir :**

Languedocien et océanique, voici les termes qui définissent l'excellence et la singularité de ce terroir. On se trouve ici, comme par enchantement, à la confluence de deux climats : les influences méditerranéennes apportent la générosité et le soleil propices à de belles maturités. Les flux d'ouest, quant à eux, maintiennent l'humidité et la fraîcheur nécessaires à l'expression du fruit. La diversité des sols complète ce tableau, les terrasses de graves aux gros galets roulés dominent les demi-coteaux qui s'inclinent face aux Pyrénées.

■ **Vinification / Elevage:**

C'est à la saison des vendanges que toutes les générations se rassemblent pour une cueillette familiale et conviviale. Les raisins soigneusement récoltés à la fraîcheur du matin sont juste encuvés à peine quelques heures avant d'être « saignés » pour en extraire un mout à peine rosé. Vinifié avec délicatesse, en maintenant une température de l'ordre de 17°C, élevé en cuve sur lie fine, ce rosé est conditionné tôt pour en préserver toute la fraîcheur et l'éclat.


Millésime
2017

DEGUSTATION Cassagnau rosé présente une belle robe rose pâle, très clair. Le bouquet, élégant et intense, se décline sur des notes florales et de petits fruits avec une touche épicée très élégante. En bouche l'attaque, aérienne et souple, laisse place à une fraîcheur remarquable et une finale minérale!

A servir frais dans de beaux verres à pieds, aussi bien à l'apéritif que lors d'un repas convivial sur une belle salade d'été, des mets asiatiques ou un poulet fermier soigneusement grillé !!

GARDE A consommer jeune dans les deux à trois ans suivant son millésime.

Degré 12.5%

ASSEMBLAGE FINAL 35 % Cabernet Franc - 50 % Cabernet Sauvignon –15% Malbec