

Château des Erles Ardoises 2004

Notre avis

C'est parce que nous aimons les Fitous que nous sommes durs et critiques envers eux. Depuis quelques années, nous devons saluer le retour de cette appellation au plus haut. Le Château des Erles confirme nos dires avec conviction, charme, volupté et séduction. La cuvée des Ardoises, le second vin du Château est un amour de Fitou, finement boisé et particulièrement fruité. Régalez-vous dès aujourd'hui.

Description

Le Château des Erles compte 89 hectares de vignes dont seulement 74 hectares sont aujourd'hui en production. Les 15 hectares de vigne récemment plantés entreront en production dans 3 ans. Le vignoble est planté sur un terroir de roches sédimentaires et de schistes noirs. Ce sont des sols pauvres et assez profonds qui obligent la vigne à puiser en profondeur ses nutriments.

Le vignoble de Fitou s'étend sur une surface totale de 2600 hectares, répartis sur 2 aires distinctes : Fitou Maritime (en bordure de la Méditerranée) et le Haut Fitou (au cœur du massif des Corbières). Cette zone a été reconnue AOC en 1948 et fut la première du Languedoc.

Le Château des Erles est situé sur les coteaux de Villeneuve les Corbières au cœur du Haut Fitou. Ici le travail à la vigne est l'objet de tous les soins avec des vendanges manuelles et des raisins ramassés dans de petites caquettes. Les raisins sont ensuite passés sur table de tri, égrappés, puis à nouveau triés baie par baie pour optimiser la qualité. Les Carignan sont vinifiés en macération carbonique. Les Syrah et les Grenache sont vinifiés de façon traditionnelle. L'élevage se fait durant 18 mois en barrique de 600 litres, puis l'assemblage, le collage et l'embouteillage se font sans filtration.

Service

- Servir à 16°

Accords mets et vins

Côtelettes d'agneau grillées au thym, entrecôte poêlée sauce marchand de vin, bavette à l'échalote, rôti de porc aux pruneaux, lapin chasseur, veau marengo, brochettes de rognons, fromages frais, Brie, Camembert...

Garde : 2016 ; Apogée : 2010 ; Si bu aujourd'hui, carafé 1 heure avant de le servir à 16°.

Notes de dégustation

Par Jean Michel Deluc : Maître Sommelier

Oeil - Vin à la robe rubis de bonne intensité avec des nuances allant du noir bleuté vers un ton plus violine sur le bord du verre. Le vin a commencé son évolution et reste encore jeune d'apparence. Il est brillant, opaque par sa densité. Il présente une belle concentration de matière dans le verre. Il suggère de par sa robe une belle puissance.

Nez - Au nez, le vin est imposant et puissant tout en offrant une trame aromatique fine et voluptueuse. Ce sont les notes de fruits qui dominent, fruits noirs, cassis, mûre, myrtille mais également fruits rouges, fraise des bois, framboise. Les notes d'élevage sont à peine perceptibles tellement elles sont intégrées à la richesse de la matière. Seule une note de réglisse apporte de la fraîcheur à l'ensemble, terriblement séducteur.

Bouche - Même impression voluptueuse en bouche avec une attaque ronde et séveuse, sur des saveurs de fruits légèrement confits. La richesse de la matière prend du relief en milieu de bouche avec une structure plus fraîche, mentholée et des tanins très fins qui tiennent les saveurs de fruits sur une bonne longueur, pour terminer sur des notes de réglisse et de poivre en finale. L'impression générale est simplement fabuleuse. Le bonheur fait vin.