



CHÂTEAU DE CARAGUILHES



LE DOMAINE : Sur le terroir de Boutenac, Caraguilhes couvre une surface de 600 hectares comprenant un vignoble de plus de 130 hectares d'un seul tenant, entouré de garigue, 130 hectares qui depuis les années 1990 n'ont jamais reçu le moindre traitement chimique. En 1998, Pierre Gabison, qui partage sa vie professionnelle entre la France et l'Asie, amoureux des vins de la région, reprend en main la direction de Caraguilhes, entouré par une équipe technique performante. Le domaine produit neuf cuvées dans les trois couleurs, les vins issus de onze cépages différents sont élaborés le plus simplement possible pour préserver la pureté du fruit et restituer le caractère de leur terroir.

LES VINS : Dans le millésime 2014 les vins sont très aromatiques et frais, vraiment agréables, tant la cuvée prestige, harmonieuse, que la simple cuvée classique, vibrante et équilibrée, l'échappée-belle, issue de très vieux carignans, est remarquable. Le blanc solus 2014 nous a épatés, il est riche, voluptueux tout en restant élégant, la cuvée de base 2015, puissante et vigoureuse est très réussie. Le rosé 2015, à base de grenache et mourvèdre, est excellent.

COUP DE CŒUR

■ **Corbières L'Échappée Belle 2014** | Sec | 2016-21 | 25 € **15/20**

Nez magnifique de maturité et de pureté, fruit exubérant, épices, lilas, bouche très dense, s'adossant sur des tannins francs et vigoureux. Une cuvée authentique.

■ **Corbières 2015** | Sec | 2016-18 | 9 € **14,5/20**

■ **Corbières 2015** | Sec | 2016-17 | 7,50 € **14/20**

■ **Corbières Classique 2014** | Sec | 2016-19 | 9 € **14,5/20**

■ **Corbières Prestige 2014** | Sec | 2016-20 | 13 € **14/20**

■ **Corbières Solus 2014** | Sec | 2016-18 | 19 € **15/20**

11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse • Tél. 04 68 27 88 99 • Fax : 04 68 27 88 90
• chateau@caraguilhes.fr • www.caraguilhes.fr • Visite : Du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous.