



Château de MATTES

AOC Château de MATTES-SABRAN

Cuvée SABRAN 2011, rouge AOC
Corbières.

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD
Château de Mattes - Sigean (Aude)

Domaine de 60 ha de vignes, cave particulière sur une propriété familiale très ancienne.

Cépages : Syrah (10%), Mourvèdre (23%), Carignan (16%), Grenache (51%).

Volume : 6.345 cols.

Vinification : Le Grenache, apporte à ce vin de la structure et une belle complexité aromatique. Le mourvèdre, pour sa part, est très ample en bouche, ce qui se retrouve dans l'assemblage, tout comme la rondeur de la syrah. La proportion de Carignan est, cette année, relativement importante, car ce cépage nous a donné des vins très fruités, arômes de fruits rouges, et agréables en bouche. Ce vin est un vin du Sud, à apprécier dès à présent, mais qui vieillira qq années sans problème

Millésime : 2011 restera comme un millésime abondant mais où il fallait surveiller les maturités et attendre...Ce fut l'année du Grenache. Nous avons toutefois réussi à récolter chaque cépage sain et à parfaite maturité. Les vins du domaine témoignent de ce millésime, avec une concentration moins riche, un côté fruité plus important, donnant des vins moins lourds, plus faciles à boire mais bien structurés, équilibrés, et denses comme le sont les vins de Mattes.

Robe : rubis à pourpre, brillante.

Nez : le nez de ce sabran est marqué par le grenache, très fruité.

Palais : l'attaque est ronde et laisse la place à un vin rond, agréable, rafraîchissant, aux tanins plaisants. Les arômes de bouche, quoique fruités, sont plus épicés que le nez, et l'ensemble se révèle agréablement corsé et persistant.

Conseils de dégustation : A boire à 16-18°C, il accompagnera la cuisine familiale. Sa structure et ses arômes fruités en font l'allié des viandes grillées.

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il peut s'apprécier sur plusieurs années, si votre cave est suffisamment adaptée (température constante, inférieure à 12°C), environ dix ans. Le vieillissement de la SABRAN donne en général un vin très bien, agréable, surprenant.