

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

Le cépage Bourboulenc aurait été planté par les grecs, il y a plus de deux mille ans quand ils cabotaient le long des côtes méditerranéennes en faisant du commerce avec les peuplades locales. À cette époque, la Clape était une île. Ce massif fut rattaché au continent que beaucoup plus tard, par les dépôts successifs de matériaux transportés par le fleuve Aude.



LANGUEDOC

# TERRES SALÉES

## CHRISTOPHE BARBIER

*IGP Pays d'Oc Blanc*



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } à 10 -12°C  
**GARDE** } 10 ans

### **Terroir :**

Sol argilo-silicieux (ancien marais salant) inondé l'hiver pour éviter la remontée de sel dans les racines de ceps, au pied du massif de la Clape.

### **Cépages :**

100% Bourboulenc

### **Vinification :**

Vinification et fermentation alcoolique en barrique neuves.

### **Élevage :**

8 mois en barrique neuve.

## ACCORDS



### **SIMPLE**

Idéal sur des brochettes de thon mariné à la planxa.

### **CLASSIQUE**

Parfait sur un risotto crémeux aux cèpes.



### **CHIC**

Superbe sur des papillotes de rouget aux agrumes ou sur des Saint-Jacques poêlées.

### **FROMAGE**

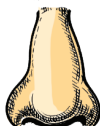
Divin sur un Comté, un Gruyère ou sur un Beaufort.



## Notes de Dégustation



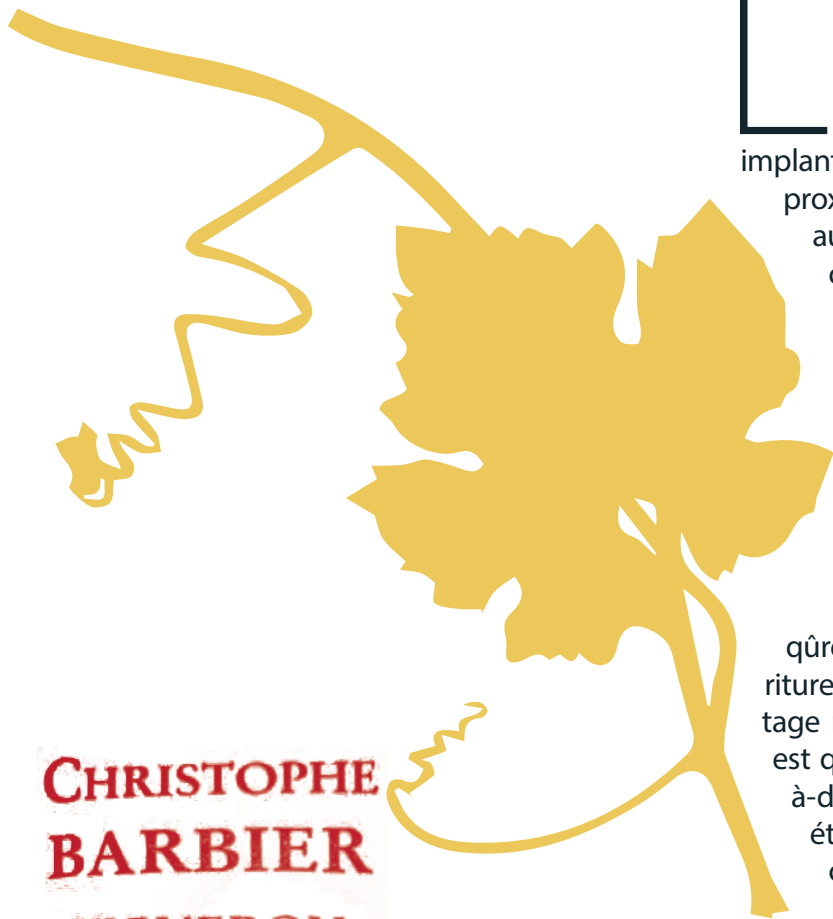
Jolie robe or pâle.



Agrumes, vanille, fruits blancs, pêche, iode.



Pleine, ronde, finale complexe jolie fraîcheur salin, joli gras.



**CHRISTOPHE  
BARBIER**  
VIGNERON



*Fleury*

La propriété de **Christophe Barbier** conduite en agriculture raisonnée, est située au pied du Massif de La Clape, à l'est de Narbonne, non loin de la Méditerranée. Le vignoble est implanté sur de très anciens marais salants, situés à proximité de l'Aude, le fleuve qui a donné son nom au département, comme cela est si souvent le cas. Chaque année au mois de mars, les vignes sont inondées grâce au pompage de l'eau de ce fleuve et cela pendant quasiment un mois. Cette inondation a pour but de maintenir en profondeur le sel résiduel de ces anciens marais salants, pour qu'il ne brûle pas les racines, et aussi et surtout, pour détruire le phylloxéra, ce puceron toujours présent dans les sols, qui s'alimente des substances contenues dans les racines par le biais de piqûres, provoquant en très peu de temps la pourriture de celles-ci et donc la mort des pieds. L'avantage remarquable de cette absence de phylloxéra est que les vignes sont « franches de pied », c'est-à-dire plantées directement dans le sol, sans avoir été greffées sur un porte-greffe. L'expression du cépage sur son terroir n'en est que bien meilleure.

# CHRISTOPHE BARBIER



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération