

# CORBIERES 2022

## « ROZETA »

### Maxime Magnon



**Situation :** Bourguignon d'origine, Maxime a étudié au lycée agricole de Davayé (près de Macon), a appris avec les plus grands, puis décide de s'installer dans le Sud-Est, au cœur des Corbières. Il y travaille des vignes âgées de 80 ans en moyenne, sur un domaine de 14 hectares (8.5 en rouge et le reste en blanc). Dans le vignoble, suivant les traces de son ami et mentor Didier Barral, les vaches et autres animaux désherbent savoureusement les parcelles et enrichissent les sols. Maxime n'utilise aucune chimie,

et les interventions sont réduites au strict minimum. Les vendanges sont manuelles, les grappes entières macèrent à basse température, levures indigènes, aucun intrant et un faible sulfitage à la mise en bouteille. Ce style de vinification, dite "méthode Beaujolaise", font de ses vins de merveilleux OVNIS de l'appellation Corbières.

**Encépagement :** Carignan, Cinsault, Grenache Noir

**Terroir :** Calcaire et Schiste

**Température de Service :** 15°C

**Potentiel de Garde :** 2026-2028

**Observations :** Le nez se déploie aujourd'hui dans un registre d'une rare sensualité : on se régale de parfums de confiture de framboise ou de mûre, mais aussi d'essences de bois précieux. A l'aération prolongée, des parfums plus sudistes planent au-dessus du verre : on pense au thym ou à l'origan.

Le toucher de bouche se montre particulièrement subtil, avec des tannins souples et soyeux. On retrouve la gourmandise d'un coulis de fruits rouges. La finale, intense et élancée, s'épanouit dans un registre minéral, mêlant salinité calcaire, accents poivrés et mentholés.

**Quelques accords gourmands :** Souris d'agneau confite, un axoa de veau...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)