

CHATEAU PUECH-HAUT Saint-Drézéry 2005

Coteaux-Du-Languedoc (Gérard Bru)



Cépages : Syrah-Grenache-Mourvèdre

Un nez de fruits noirs, d'herbes roties. Caractère musclé et notes poivrées avec des tannins abondants mais murs.

Prix : 22 € environ (à déguster...)

LES CUVÉES PUECH HAUT

Le vignoble compte aujourd'hui quelque 115 hectares de vigne. Il bénéficie d'un climat méditerranéen très favorable sur des sols constitués d'argile, de calcaire et couverts de galets roulés, les mêmes que l'on trouve à Châteauneuf-du-Pape. Les cépages, sélectionnés pour leur adéquation avec le terroir (Syrah et grenache en tête), sont cultivés selon des principes raisonnés sans désherbants chimiques et les vendanges y sont effectuées manuellement et à parfaite maturité.

Les vinifications, en barriques et cuves de bois selon la couleur, se font cépages séparés, pour préserver toute leur typicité. L'élevage, en fin, qui se fait en barrique, répond à des critères qui impriment une singularité étonnante aux vins du domaine. Un domaine qui par bien des aspects force l'admiration au regard de la façon dont le caractère du terroir s'exprime dans ses vins, et qui s'impose comme une valeur sûre du Languedoc.

Gault Millau Vin 2009 : Remarquable «Très ambitieux, Gérard Bru a mis les grands moyens pour installer Puech-Haut au zénith des vins du Languedoc...»

Robert Parker : Domaine classé dans les Meilleurs Producteurs du Languedoc (catégorie ***/**** Bon/Excellent)