

# CORBIERES

## « CAMPAGNES » 2021

### 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 Noir 100%, vignes centenaires

**Terroir :** Calcaire et Schiste

**Température de Service :** 15°C

**Potentiel de Garde :** 2026-2030

**Observations :** Au nez se dégage d'intenses arômes de cerises mûres et de fraises sauvages sur une délicieuse trame d'épices douces et de garrigue. La bouche se fait veloutée et sensuelle, d'une grande profondeur pour une mâche exceptionnelle. Un fruité enveloppant, charnu qui se prolonge dans une finale dont la pureté n'a d'égal que la longueur. Une sublime dégustation qu'il faut savoir attendre...

**Quelques accords gourmands :** Pigeonneau au jus de Cassis, Onglet de Bœuf, Râble de Lièvre aux Girolles...

