



— CHÂTEAU DE —
L'ENGARRAN

































CHATEAU DE LENGARRAN











Château de l'Engarran Rosé Saint Georges d'Orques 2017

Habillage :

Nouvelle robe, nouvelle vague, renaissance en continuité pour ce rosé signature de l'Engarran.

D'abord la bouteille : « une bourguignonne » pour rapprocher le rosé de son frère en rouge Grés de Montpellier : un vrai duo !

La couleur ensuite : le gris de l'étiquette et de la capsule rappellent le givre, la glace et évoque la fraîcheur ; enfin la couronne sur la capsule surlignée en blanc éclate comme un glaçon en rappelant la lignée de famille par ce blason



Millésime : 2017 peu d'eau, beaucoup de soleil, et le terroir de St Georges d'orques qui répond bien au stress hydrique et nous donne des raisins murs tôt certes, mais juteux et frais. Avant début septembre, tout était vendangé : record de précocité !

Vinification :

- Sélection parcellaire (tènement des Hauts de Sorbières) et spécialisation parcellaire objectif rosé tout au long de la saison : on ne fait pas du rosé par hasard !
- Débourage novateur et écologique : du gaz sépare les bourbes du jus clair sans dépense d'énergie. Nous avons amélioré notre rendement carbone. C'est bon pour la planète (pas d'énergie gaspillée) et c'est bon pour le vin qui démarre sa fermentation le jour de sa récolte et donc évite la prise éventuelle de faux gout sans SO2 ajouté !

Assemblage : 80% grenache 20% cinsault

Dégustation

Robe : rose argenté

Nez : mangue verte, menthe fraîche, citrus

Bouche : équilibre entre fraîcheur et douceur : on navigue entre le pomelo adouci par la mangue, le poivre gris atténué par la pêche jaune, l'acidulé de la groseille et une touche de fraise des bois. Puis la finale est longue vivace et rafraichissante. Un grand classique signé l'Engarran

Accords mets et vins :

Vous pouvez boire ce vin jeune mais aussi le garder, particulièrement en magnum ! Oui, car les rosés peuvent se garder et se bonifier. D'abord rapidement pendant la saison, ce vin prendra ses aises et s'allongera en bouche ; et si d'aventure vous retrouviez de vieilles bouteilles dans votre cave, ouvrez les, laissez les respirer et buvez le vin sur une grillade et des fraises. Une vraie découverte !

Sinon plus classiquement tout va sur le rosé, d'un verre à l'apéritif ou en cuisinant, sur une salade composée, un wok de légumes huile de sésame, des nems, des beignets de crevette, un tartare de dorade et crevette, des lasagnes, des fromages de chèvre et un clafoutis aux cerises ou fraise melba... que de la gourmandise !



Domaine de l'Engarran Cuvée « La Lionne » 2017 IGP Pays d'Oc, blanc



La cuvée :

Une statue d'une lionne dévorant une grappe de raisins inspire cette cuvée. C'est le mariage de la force maîtrisée de cette Lionne et de sa gourmandise gloutonne qui personnifie cette cuvée gourmande mais aussi puissante et domptée.

Millésime :

Jamais vendangés aussi tôt (21 Août), les sauvignons de 2017 du tènement de Sorbières ont mûri rapidement en gardant leur fraîcheur mais en donnant un petit rendement. C'est la loi de mère nature : être à son écoute pour vendanger au bon moment et accepter ce qu'elle nous donne... même si c'est peu !

Assemblage :

100% sauvignon

Vinification :

Débourbage novateur et écologique : du gaz sépare les bourbes du jus clair sans dépense d'énergie. Nous avons amélioré notre rendement carbone. C'est bon pour la planète (pas d'énergie gaspillée) et c'est bon pour le vin qui démarre sa fermentation le jour de sa récolte et donc évite la prise éventuelle de faux goût sans SO2 ajouté !

Dégustation :

Robe : jaune pâle vif

Nez : citrus mentholé, bergamote

Bouche : équilibre entre la fraîcheur et la rondeur, un rien d'exotique et une touche de douceur viennent contrebalancer les arômes mentholés, citrus presque gingembre. La finale est longue et typée, le sauvignon exprime son style en empruntant au sud une bouche adoucie : c'est le mariage du pays de Loire et du Pays d'oc, du soleil et de la fraîcheur. Comme une citronnade sous un grand chapeau de paille !

Accord mets et vins :

Vous pouvez boire ce vin jeune mais aussi le garder environ 5 ans ; dans un cas vous profiterez de la fraîcheur, dans l'autre de sa douceur.

Joli vin au verre sur des sushis ou des brochettes thaï, et digne de la table avec un loup au fenouil, une brandade de morue ou une langouste grillée, un poulet mariné au citron ; n'oubliez pas les fromages de chèvre et les gâteaux à l'amande ou l'abricot.



Château de l'Engarran
Cuvée Sainte Cécile 2015
AOC Languedoc



*Médaille d'Argent Concours Général
Agricole*

Cépages:

50% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre,
10% Carignan

Elevage :

Absolument sans bois juste pour le plaisir du
fruit.

Dégustation

Robe: cerise rouge

Nez: tout sur le fruit et la douceur.

Bouche: avec Sainte Cécile on croque la chair de
cerise juteuse et doucement épicée. Le Grenache
majoritaire sur ce millésime pour la première
fois donne un charme et une rondeur
particuliers à ce millésime tout en s'appuyant
sur les épices de la Syrah et des Mourvèdre pour
trouver une belle tension. La sensation
« velours » en bouche est rafraîchit par une
touche mentholée... signature de fond de la
famille des vins de l'Engarran.

Accord mets et vin:

Au quotidien avec élégance, pour des repas de famille
où ce vin fera l'unanimité par son charme ; viandes
blanches confit d'oignons, tarte au fromage, filet mignon
en paillote, gratins de légumes, pâtes au pistou,
aubergines farcies, mousse au chocolat... une cuisine
gouteuse.



Château de l'Engarran AOC Coteaux du Languedoc Grés de Montpellier 2015

Histoire de la cuvée :

S'il n'y avait qu'un vin... ce serait celui-là ! « Cuvée- signature » de l'Engarran, fusion inséparable entre histoire terroir et vin. De millésime en millésime, le vin imprime son style, le terroir signe le vin, le château lui donne ses lettres de noblesse.

Les mots clés : élégance, équilibre, velouté, Grés de Montpellier



Cépages:

67% Syrah, 23% Grenache, 10% Mourvèdre.

Une Syrah de structure aux tanins équilibrés et aux arômes fruités, un Grenache suave et texturé, un Mourvèdre élégant et frais

Elevage: 15 mois

2 ans pour affiner l'expression de chaque cépage, pour ouvrir les fruits, arrondir les tanins, gagner en suavité, allonger les arômes. 40% de la cuvée sont élevés 1 an en barrique.

Dégustation:

Robe: pourpre dense et brillante

Nez: fruits noirs et rouges, épices douces pointe chocolatée et cannelle

Bouche : suave, équilibrée au déroulement velours : tour à tour la cerise assagie par la douceur du pruneau, la framboise mûre, la gariguette et la confiture de cassis. Après les fruits vient la texture : la bouche est gourmande, la structure enveloppante et velours. Une touche mentholée vient taquiner la sucrosité juste pour l'égayer de fraîcheur ; Un vin lumineux éclairé de l'intérieur par la gourmandise et un chic fou !.

Potentiel de garde:

on boit ce vin dès à présent sur ses arômes primaires en profitant de sa texture ronde et juteuse, on le garde de 8 à 10 ans car il en a le potentiel et la classe. 2015 un grand millésime : oui ! un grand millésime de plaisir !.

Accord mets et vin:

Dans un beau verre pour dégager son nez, ce vin a l'élégance de savoir se mêler à vos repas de famille, d'affaires, entre amis, au coin d'une table pour le plaisir. Il est chic et racé mais aime la convivialité. Cuisine méditerranéenne (lasagnes, risotto) repas végétarien épicé, viandes rouges grillées, cuisine exotique sucrée salée, ou grand classique de la cuisine française (pot au feu, hachis Parmentier, sauté d'agneau, filet de bœuf en croute...) il vous accompagnera de plat en plat, sur le fromage et jusqu'au gâteau au chocolat.



Château de l'Engarran
Quetton Saint Georges 2013
Cru : Saint Georges d'Orques



Grande Réussite du millésime – RVF
90/10 Wine Advocate
17/20 Guide Hubert

Quand tout converge vers un grand millésime ! le terroir déroule en élégance son velours et sa concentration

Cépages:

71% Syrah, 20% Grenache, 4% Carignan, 4% Mourvèdre, 1% Cinsault

Elevage: 22 mois en 2 temps

1°] pendant 12 mois 52% de la cuvée est élevée en barriques de chêne français. 4 tonneliers différents à part égale entre les barriques neuves et celles d'un vin.

2°] puis les deux parties de la cuvée (cuve et barriques) sont ensemble élevées 10 mois en cuve.

Dégustation:

Robe: rouge profond pourpre aux reflets noirs.

Nez: mûre, poivre, chocolat noir, cerise confite.

Bouche: Bouche pleine tendue typée. Le terroir de Saint Georges d'Orques s'y exprime pleinement dans la concentration et la fraîcheur donnée par une note menthol. L'onctuosité des tanins, le respect des notes de fruits frais, quelques touches de fleur violette, des épices (muscade, paprika, poivre), tout cet équilibre donne un vin pur, droit, équilibré d'un grand potentiel de garde et d'une magnifique buvabilité. Un grand jus !

Accord mets et vin :

Souris d'agneau, pièce de viande grillée, pintade aux pruneaux, fromage de gueule, gâteau au chocolat.

Potentiel de garde :

15 ans en bouteille, 20 ans en Magnum



Caprice de l'Engarran 2016

Vin issu de raisins surmuris



Faire un caprice, c'est vouloir quelque chose à tout prix. Quand la nature fait un caprice, c'est qu'elle nous réserve des surprises.

La cuvée :

Caprice de l'Engarran combine ces deux idées en s'alliant à la nature pour faire murir jusqu'en octobre des grains de grenache oubliés par un caprice de vigneronne ! Un autre caprice de « cave » a voulu que peu de sucre reste dans le vin, juste ce qu'il faut de douceur sans enlever de la buvabilité

Assemblage :

100% grenache passerillé sur souche après effeuillage manuel des souches

Dégustation :

Robe : framboise

Nez : gourmandise de framboise et cerise

Bouche : ronde entre douceur et tonus, on croque une cerise rouge et une framboise à peine mûre, on savoure le sirop de groseille et la touche caramel noisette, c'est un bonbon de fruits givrés, un équilibre assez magique et gourmandissime.

Accord mets et vins :

A boire frais, se garde une fois ouvert au frigidaire pendant 3 semaines. A l'apéritif comme un porto jeune peu sucré sur magret fumé, pourquoi pas un foie gras pour changer ! Au fromage sur une pâte persillée ou un vieux gouda, au dessert sur un crumble, une glace aux fruits rouges... laissez parler votre gourmandise.