

## LÉZIGNAN-CORBIÈRES 11200

Le vignoble occupe un replat composé de terrasses caillouteuses du Quaternaire ancien : c'est un terroir de graves par excellence.

### CHÂTEAU DU GRAND-CAUMONT

Laurence Rigal  
Tél. 04 68 27 10 82  
Fax. 04 68 27 54 59  
e-mail : [chateau.grand-caumont@wanadoo.fr](mailto:chateau.grand-caumont@wanadoo.fr)  
[www.grandcaumont.com](http://www.grandcaumont.com)  
[www.vinsdusiecle.com/grandcaumont](http://www.vinsdusiecle.com/grandcaumont)



À la tête des Premiers Grands Vins Classés. Le Château Grand-Caumont est l'un des plus vastes domaines des Corbières avec 100 ha de vignes sur des sols argilo-calcaires en terrasses et des sols de graves très filtrants (cépages Syrah, Grenache et Carignan de plus de 50 ans). Il existait déjà à l'époque romaine et avait été baptisé Villa Manzanetto. C'est en 1906 que Louis Rigal fondateur du célèbre Roquefort Rigal l'achète puis le transmet à son fils Louis, son épouse Françoise Rigal prend le relais au début des années 1980. Sa fille Laurence la rejoint en 2003 et assure depuis la gestion du domaine. Depuis une trentaine d'année, des efforts importants ont été effectués afin de moderniser les bâtiments, diversifier l'encépagement, optimiser les cultures, rénover la cave, affiner les vinifications.

Remarquable **Corbières rouge Impatience 2010** (45% *Carignan noir*, 45% *Syrah* et 10% *Grenache noir*, élevage en barriques 12 mois pour

40% de l'assemblage), bien corsé comme on les aime, sent les fruits mûrs (groseille, griotte), avec ces notes caractéristiques de pruneau et d'humus en bouche. Le **Corbières Réserve de Laurence rouge 2011**, *Carignan noir* vieilles vignes vinifié en raisin entiers 20%, *Carignan noir* égrappé vinification traditionnelle 10%, *Syrah* égrappée, vinification traditionnelle 40%, *Grenache noir* égrappé vinification traditionnelle 20%, de belle charpente, alliant finesse et concentration, parfumé (cassis, poivre), de bouche soyeuse et intense, d'excellente évolution (un cadeau pour 7 €). Le **Corbières Château du Grand Caumont Tradition rosé 2012** a largement mérité sa médaille d'Or Paris 2013, au nez délicat d'agrumes frais, associe structure et finesse en bouche, vraiment agréable sur un lapin en gibelotte comme sur une morue à l'aïoli.

À leurs côtés, le **Corbières Château du Grand Caumont Tradition rouge 2011**, coloré, de bouche dense, aux nuances de framboise et d'humus, d'une structure soutenue, charnu (5 €). Le **2010**, médaille d'Or au concours général agricole Paris 2012 ainsi qu'au concours des grands vins de Corbières 2011, de belle robe soutenue, aux notes de sous-bois et de mûre, mêle charpente et souplesse en bouche. Il y a aussi ce **Corbières cuvée Spéciale 2010**, de robe sombre soutenue par des reflets rubis, avec des arômes de petits fruits rouges et des notes minérales. L'**IGP de l'Aude Domaine de Mougin rouge 2010**, médaille d'Or Top 100 des vins de Pays Anivit 2011, au nez de fruits mûrs (cassis, griotte) et d'humus, aux tanins équilibrés, riches et savoureux, un vin corsé. Superbe rapport qualité-prix-typicité. Pas la moindre hésitation.