



GÉRARD BERTRAND

Legend Vintage

Maury Tuilé 1975

Dame Jeanne 5L

Edition limitée à 150 exemplaires



Legend Vintage

*Le temps qui s'écoule
lentement a transformé ce millésime
exceptionnel en Légende.
Un instant d'éternité dans l'histoire
des grands vins qui célèbrent
nos racines et nos terroirs.*

J'ai toujours aimé la douceur et recherché, pour certaines occasions bien particulières, des sensations uniques et fortes. Ce Maury 1975 révèle une robe aux couleurs chocolat et aux reflets orange, des arômes fins et intenses aux notes de cerise griotte à l'eau de vie et de cacao. J'espère que la découverte de ce vin d'exception vous procurera de grandes émotions.

Bertrand



La Dame-Jeanne

Pour faire honneur aux millésimes exceptionnels Legend Vintage, nous avons élaboré une Dame-Jeanne de 5 litres.

Le contenant Dame Jeanne est essentiellement utilisé dans la région catalane pour l'élevage et la conservation des Vins Doux Naturels.

Le verre est totalement neutre, très hygiénique et assure une très bonne conservation sans transférer d'arômes particulier (à la différence des barriques par exemple qui donnent un goût boisé). Sa transparence permet aux UV de lancer le phénomène d'oxydation au cours du temps (arôme de rancio, de noix, de fruits secs confits... et couleur brune).

La Dame Jeanne conserve ainsi le produit dans sa plus pure expression.





Un terroir exceptionnel

Le terroir de Maury est constitué de marnes schisteuses du secondaire dont la structure feuilletée donne aux racines la possibilité de s'enfoncer profondément dans le sol pour trouver l'humidité nécessaire à leur alimentation. La couleur noire leur permet d'absorber la chaleur pendant la journée et de la restituer la nuit permettant ainsi aux raisins d'atteindre une richesse en sucre très élevée.

Vinification & élevage

Le Maury est un vin muté sur grains : on pratique l'ajout d'alcool, le mutage. Lorsque l'alcool est ajouté au moût en fermentation, celle-ci s'arrête. L'ensemble est laissé en macération jusqu'à 3 semaines afin de permettre une extraction optimale des anthocyanes, des tanins et des arômes. On obtient ainsi des vins de longue garde.

Caisses numérotées

Production limitée à 150 exemplaires - 835€ HT

Legend Vintage

Maury Tuilé

• 1975 •

Notes de dégustation

Ce Maury s'offre à nous avec une belle robe profonde et brillante, couleur chocolat avec des reflets orange et à la texture épaisse. Le nez est très puissant et très complexe aux notes de cerise griotte à l'eau de vie et de cacao...comme si l'on « buvait » une forêt noire. Des notes douces de vanille, de tabac blond, de cuir et de sous-bois (humus) accompagnées d'orange amère confite. La bouche est très puissante et concentrée aux notes de figue sèche, de réglisse, de noix fraîche, de praline au sucre, de thé noir avec un côté légèrement salin en finale. C'est un bel équilibre entre le sucre, l'amertume légère. Des tanins présents avec une texture soyeuse et épaisse.

C'est un vin rare, extraordinaire de par l'univers qu'il représente, sa complexité aromatique, sa richesse et son équilibre.

Accords mets & vins

A boire légèrement frais (13-14°C)

Ce vin peut s'accorder avec un cigare pour les amateurs, foie gras et fromages, ou bien un dessert au chocolat.