



GÉRARD BERTRAND

Legend Vintage

*Rivesaltes 1977
Dame Jeanne 5L
Edition limitée à 100 exemplaires*





Legend Vintage

Le temps qui s'écoule
lentement a transformé ce millésime
exceptionnel en Legende.
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 Rivesaltes 1977 révèle une robe aux couleurs de son temps, des arômes fins et intenses et un esprit célébrant le génie humain. J'espère que la découverte de ce vin d'exception vous procurera de grandes émotions.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "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 vignoble s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Les sols sont constitués principalement d'arènes granitiques et gneissiques ainsi que de schistes bruns et noirs mais quelques sols rouges calcaires.

Vinification & élevage

Les cépages blancs sont vinifiés par la fermentation des moûts en phase liquide, après pressurage; pour les rouges, on fait macérer les moûts au contact des peaux. Le mutage arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que les Rivesaltes conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit. L'élevage sous-bois se fait dans des foudres, demi-muids ou barriques. Ils poursuivront une lente maturation qui a duré plus de cinquante ans.

Caisse numérotées

Production limitée à 100 exemplaires - 835€ HT

Notes de dégustation

De couleur ambre, aux reflets tuilés, elle laisse s'évader des arômes de rancio délicat, mêlés de fruits noirs macérés et de pain d'épices. Le nez se développe peu à peu, précis et chaleureux, avec une certaine opulence, s'ouvrant sur les fruits secs - raisins de Corinthe- l'abricot, le tabac blond, révélant d'élégantes notes de cèdre nuancé de pointes de miel. La bouche à la finale longue est franche à l'attaque, équilibrée, puissante et suave.

Accords mets & vins

Ce vin peut s'accorder avec un cigare pour les amateurs, un Roquefort, du chocolat ou gâteau aux noix.

