



CHÂTEAU LAQUIROU



Le guêpier
(*Merops apiaster*)

*Transition vers la viticulture biologique (*1)*

Plus de nature, plus de terroir, plus de personnalité

Le Château Laquirou est en pleine effervescence. David Amiel, régisseur général du domaine, et son équipe ont commencé à convertir leur exploitation en viticulture biologique. Avec un objectif : permettre au Château Laquirou de produire des grands crus dans un environnement écologique largement autorégulé.

En visitant le «Massif de la Clape», on comprend rapidement que ce petit massif rocheux non loin de Narbonne est fait pour la viticulture biologique. Les vignes y recouvrent naturellement les collines méditerranéennes, si naturellement que bien souvent, on ne les voit pas du premier coup d'œil. L'écosystème auquel elles appartiennent est le fruit d'une longue évolution au fil des siècles. Il est dominé par la garrigue, ce paysage de broussailles typiquement méditerranéen, où poussent pêle-mêle le romarin, le genêt, le thym, le genièvre et le daphné. Les pinèdes et les chênaies complètent cette végétation diverse.



Lézards, cigognes et cigales ...

Sur les 100 ha du Château Laquirou, 40 ha sont plantés de vignes et 60 ha sont des terres naturelles qui servent de territoire d'équilibre écologique. On y trouve des sangliers, des lièvres, des perdrix, des couleuvres, des lézards, des rainettes et des chauves-souris, mais également des espèces d'oiseau rares, comme le rollier ou le guêpier. Cette extraordinaire diversité animale et végétale offre les meilleures conditions pour une viticulture biologique durable dans un écosystème grandement autorégulé, où les animaux utiles tiennent en échec les nuisibles. Ainsi, une chauve-souris peut ingérer une centaine d'insectes en une seule nuit ...

Mieux vaut prévenir que guérir ...

Depuis que la famille Hug a repris le domaine, le «retour à la nature» est à l'ordre du jour au Château Laquirou. Ainsi, plus aucun herbicide n'a été utilisé depuis 1994. Les sols sont labourés mécaniquement à la charrue. Depuis que le domaine est en phase de transition vers la viticulture biologique, les produits phytosanitaires chimiques sont bannis. «La culture biologique réclame un grand don d'observation, ainsi qu'un maximum de sensibilité aux événements survenant dans les vignes», explique David Amiel. Par exemple, les résultats fournis par les stations météo locales doivent être analysés en permanence. Car il est essentiel de

Un enherbement varié entré les rangs de vigne joue un rôle élémentaire dans l'agriculture biologique.



pouvoir agir en amont. Et si les raisins sont traités préventivement contre la pourriture et les champignons par des moyens naturels, il suffit souvent d'utiliser des dosages homéopathiques.»

Du soleil et du vent à profusion

Heureusement, avec presque 3000 heures d'ensoleillement et 286 jours de vent pour 550 mm de pluie par m² et par année, La Clape est considéré comme un lieu sec. De plus, le «cers» souffle souvent en puissantes bourrasques sur la région. La prudence est pourtant de mise. Surtout quand les masses d'air humides arrivent sur les vignobles durant la nuit, en provenance de la Méditerranée, à deux kilomètres de là. Il faut alors attendre plusieurs heures avant que le soleil matinal ne contribue à l'évaporation de l'humidité matinale inhérente aux vignes. Or, les cépages traditionnels grenache et carignan sont particulièrement sensibles aux champignons, tandis que le risque de pourriture est très élevé sur les raisins de syrah.

La verdure: oui, mais ...

L'enherbement partiel entre les rangs de vigne requiert un grand savoir-faire. En général, l'enherbement est une bonne chose, dans la mesure où il améliore la structure du sol, protège contre l'érosion et, dans le meilleur des cas, améliore la capacité du sol à stocker l'eau. Mais s'il devient trop exubérant, l'enherbement privera la vigne d'une partie de l'eau, tout en prolongeant l'humidité matinale sur les raisins,

ce qui risque d'augmenter l'exposition aux maladies. La solution consiste alors à privilégier un enherbement modéré, avec une forte présence de légumineuses (*2). L'été venu, les bandes de végétation sont passées au rouleau et forment une couverture qui, semblable à un tapis, ne fait plus concurrence aux vignes, mais empêche l'humidité de s'échapper du sol.

Erika Hug Harke et Eckard Harke-Hug

Erika Hug + Eckard Harke-Hug



*1 Suivi et vérifié par l'organisme indépendant de certification et de contrôle en agriculture biologique « Qualité France ».

*2 Les légumineuses sont des plantes peu exigeantes qui améliorent la qualité du sol (comme le trèfle). Elles ne font pas concurrence à la vigne, y compris dans les régions chaudes, produisent de l'azote utilisable par les plantes et stimulent le sol.



Vendanges 2011:

Une qualité magistrale

Tout est bien qui finit bien! Après un été soumis aux caprices de la météo, le mois de septembre a ramené la sérénité au Château Laquirou. Il nous a gratifiés de splendides vins rouges à la robe pourpre, très fruités, dotés d'une belle structure et d'une puissante ossature. L'année a commencé par un hiver extrêmement clément qui a précipité la sortie des bourgeons. Au début du mois de juin, les vignes étaient en avance de deux à trois semaines. C'est alors qu'une vague de froid inhabituelle est arrivée en juillet-août. L'équipe du Château Laquirou voyait déjà s'envoler les espoirs de cru du siècle... Mais, une fois de plus, le mois de septembre a montré à quel point il était décisif pour la qualité d'un millésime. Exauçant tous nos vœux, cet automne enchanté nous a offert l'opportunité rare de pouvoir réaliser le vin que nous souhaitions. En effet, la météo irréprochable nous a laissé toute latitude pour choisir la date des vendanges. Au Château Laquirou, nous avons résisté à la tentation de faire des vins trop chargés. Affichant un taux d'alcool aux alentours de 13,5%, tous les crus Laquirou témoignent d'un bel équilibre entre fruité, structure et fraîcheur.

Nouveau fleuron du domaine Laquirou: Mise en bouteilles du premier Aureus

Avec quatre cépages rouges de grande tradition, trois types de sols différents et des vignes en partie cinquantenaires, David Amiel, régisseur général du domaine de Laquirou, a toutes les cartes en main pour élaborer les meilleurs vins. Pour réaliser le nouvel «Aureus», il n'a pas fait les choses à moitié. A commencer par les vignes, où les meilleurs raisins des cépages syrah (80 pour cent), grenache et carignan ont été

récoltés séparément des cépages anciens, installés sur les coteaux arides de nature calcaire, puis élevés en barriques. Neuf mois plus tard, à l'issue de la fermentation malolactique, le maître de chai a sélectionné les deux barriques dans lesquelles le vin avait montré la plus belle évolution pour élaborer l'Aureus 2009. La nouvelle cuvée haut de gamme de Laquirou séduit par sa complexité et par son élégance. Ce vin à fort potentiel sera disponible en quantités limitées.

Cuvée Champs Rouge:

Une double récompense

Vin plaisant, mais non dénué de caractère, la Cuvée Champs Rouge s'est appuyée sur ces qualités pour séduire aussi bien les amateurs de vin que les professionnels. Ainsi, le Champs Rouge 2009 s'est vu récompenser du prestigieux «Prix d'excellence des vins» par la ville de Narbonne. Ce trophée a été remis dans le cadre du Festival Charles Trenet durant l'été 2011. Né à Narbonne en 1913, Charles Trenet était un grand chanteur, acteur et compositeur. Le festival qui porte son nom est placé entièrement sous le signe de la musique occitane et des produits du terroir. A signaler que le Guide Hachette a retenu dans sa sélection le Champs Rouge 2009.

Musique occitane:

«Chansons des Vignes et des Bistrots»

Le mot «Languedoc» fait tout simplement référence à la région dans laquelle on parle l'occitan (la langue d'oc). Après un retour en force au cours des dernières années, l'occitan est aujourd'hui un marqueur de l'identité régionale, au même titre que le vin. L'un et l'autre font d'ailleurs souvent bon ménage. Comme dans les albums et les spectacles du sextuor féminin «La Mal Coiffée», avec leurs «Chansons languedociennes des Vignes et des Bistrots». Ou encore les poèmes satiriques et autres ballades des «trobadores» du Moyen Age, remis au goût du jour. La société Musik Hug de Zurich a réuni une sélection représentative de la création musicale occitane contemporaine. Pour plus d'informations sur les enregistrements disponibles, veuillez vous adresser à Hug Musique à Zurich (Suisse) au téléphone +41 (0)44 269 41 82 ou directement au Château Laquirou.

Hug Musique

L'accord parfait:

Raviolis au veau et à la sauge

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 lasagnes dentelées
- 300 g de noix de veau
- 300 g de girolles
- 60 g de beurre et 1 noix pour le plat
- 2 échalotes
- 40 g de parmesan râpé frais
- 24 feuilles de sauge
- sel
- poivre

Préparation

Pelez les échalotes et hachez-les finement. Nettoyez les champignons, lavez-les rapidement sous l'eau froide en évitant de les faire tremper. Egouttez-les, coupez-les en lamelles.

Emincez finement la noix de veau. Mettez 30 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez les échalotes, et faites-les cuire 2 minutes en remuant, joignez les lamelles de veau, salez, poivrez. Faites cuire 5 minutes à feu vif en mélangeant souvent. Incorporez les champignons et 6 feuilles de sauge ciselées. Faites cuire 5 minutes à feu modéré. Parsemez de la moitié du parmesan, mélangez et retirez du feu.

Préchauffez le four à 210°.

Plongez les lasagnes dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et posez-les à plat sur un torchon. Répartissez la farce sur une moitié de chaque lasagne, recouvrez de la seconde moitié.

Posez délicatement ces raviolis dans un plat à gratin pommadé de beurre. Faites fondre les 30 g de beurre restant, nappez-en les raviolis, poudrez avec le reste du fromage. Eparpillez dessus les dernières feuilles de sauge, glissez le plat au four et laissez cuire 10 minutes.

Posez délicatement sur les assiettes et servez très chaud.

Ce plat se marie parfaitement avec le Champs Rouge de Château Laquirou.

CHÂTEAU LAQUIROU

Les vins du Château Laquirou:

Albus 2011

Un nez très parfumé avec des notes subtiles d'agrumes, de bananes fraîches, de pêche et de litchi. Riche et fruité en bouche. Grâce à son acidité rafraîchissante, un cru blanc équilibré et gouleyant en provenance de La Clape.
L'accord parfait: fruits de mer, poisson grillé, charcuterie, pâtés et plats asiatiques. **À boire:** d'ici à fin 2013.

Roxanne 2010

Un jaune clair, limpide et lumineux. Palette aromatique complexe, avec des notes d'agrumes mûrs, d'herbes de la garrigue et une idée de miel de forêt. Des notes épicées parfaitement intégrées. Bien structuré en bouche et porté par une acidité fruitée. Une cuvée complexe mais gouleyante et fondante.
L'accord parfait: homard, carpaccio de thon ou de saumon, terrines et pâtés, poularde de Bresse. **À boire:** d'ici à 2016.

Sarriette 2011

Une palette d'arômes agréable avec des notes de framboise, de fines herbes de la garrigue et de bonbons au melon. En bouche, il se révèle fruité et fondant. Un rosé riche, porté par une acidité séveuse.
L'accord parfait: poisson grillé, bouillabaisse, paëlla, risotto aux légumes, plats asiatiques. **À boire:** d'ici à fin 2013.

Champs Rouge 2010

Des arômes de mûre, de cassis et de myrtille. Rehaussés de notes de réglisse, de violette et de fines herbes de la garrigue. Bien structuré et ferme en bouche, avec des tanins robustes, un fruité méditerranéen affirmé et une acidité gouleyante. Un vin de table de caractère.
L'accord parfait: cassoulet et autres plats mijotés, viande grillée, pâtes. **À boire:** d'ici à fin 2014.

Ausines 2009

Des arômes envoûtants de mûre et de cassis. Rehaussés de notes de réglisse, de menthe et de chocolat noir. En bouche, il se présente très équilibré et d'une structure complexe. Une balance parfaite entre des composants frais et mûrs. Des tanins nobles, légers et une acidité rectifiée caractérisent cet excellent vin de La Clape.
L'accord parfait: plats de viande classiques (bœuf et agneau), gibier, fromages au lait cru à pâte dure. **À boire:** d'ici à 2016.

Aureus 2009

Gamme aromatique élégante et complexe avec des fruits rouges et noirs, des notes de menthe, de poivre noir, de cuir et de cèdre. Puissant et complexe en bouche, avec des tanins robustes et étoffés, accompagnés d'une acidité bien présente. Un vin noble aux belles dispositions, qui a besoin encore de temps pour atteindre sa pleine expression. A décanter une heure avant de servir!
L'accord parfait: plats de gibier, bœuf, lentilles, ragoût de champignons, fromages au lait cru affinés. **À boire:** d'ici à 2016.



Contact

Pour visiter le domaine:
Château Laquirou
Route Saint-Pierre-la-Mer
F-11560 Fleury d'Aude
Tél. +33 (0) 468 33 91 90
Fax +33 (0) 468 33 84 12
caveau.laquirou@wanadoo.fr
www.chateaulaquirou.com

Arrivée par le nord: quitter l'autoroute A9 par la sortie n° 36 (Béziers-Ouest), continuer sur la D64 en direction de Béziers pendant quelques centaines de mètres, puis tourner sur la D14 en direction de Lespignan. Continuer sur la D14, puis sur la D618 jusqu'à Fleury. Au centre-ville, prendre la D1118 en direction de Saint-Pierre-la-Mer. Suivre la signalisation du Château Laquirou.

Arrivée par le sud: quitter l'autoroute A9 à la sortie n° 37 (Narbonne-Est) et prendre la D168 au premier rond-point. Suivre la route sinueuse sur environ 12 km jusqu'à Narbonne-Plage. De là, longer la côte jusqu'à Saint-Pierre-la-Mer par la D1118. Arrivé à Saint-Pierre-la-Mer, continuer sur la D1118 en direction de Fleury. Suivre la signalisation du Château Laquirou.



Heures de visite:

De lundi à vendredi de 9 h à 18 h. En été, également ouvert le week-end. Visites de groupe sur réservation téléphonique.

Pour commander depuis la France et tous les autres pays sauf la Suisse:

Château Laquirou
F-11560 Fleury d'Aude
Tél: +33 468 33 91 90
Fax: +33 468 33 84 12
caveau.laquirou@wanadoo.fr
www.chateaulaquirou.com

Pour la Suisse:

Midi Vins SA
CH-8022 Zurich
Tél: +41 44 269 41 88
midivins@chateaulaquirou.ch
www.chateaulaquirou.com