2008

« ... exprimer à travers nos cuvées et partager avec vous,
le plaisir que nous avons eu
à chouchouter nos vignes et à créer nos vins ! »

Château
Maylandie

corbières - boutenac

Sommaire

- Histoire du Château Maylandie p. 3
- La nouvelle AOC Corbières-Boutenac p. 4 -5
- Jeune Premier rouge 2006 p. 6
- Blanc 2007 p. 7
- Rosé 2007 p. 8
- Rouge« Vieilles Vignes » 2006 p. 9
- Cuvée Prestige rouge 2005 p. 10
- Villa Ferrae rouge 2005 / Corbières-Boutenac p. 11
- Carnache rouge 2005 / Corbières-Boutenac p. 12
- Bag-in-Box p. 13
- Savoir-faire du Château Maylandie p. 14
- Attestation Agriculture Raisonnée p. 15
- Distinctions Guides et Revue de presse p. 16- 21
- Tourisme vigneron au Château Maylandie p. 23
- Coordonnées p. 24

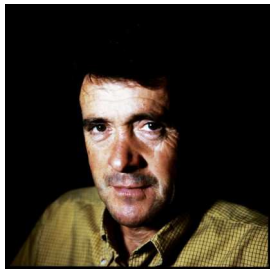
Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Histoire du Château Maylandie

Au coeur des Corbières centrales, en Pays Cathare s'étend sur le terroir de Boutenac le domaine Maylandie. Il appartient à la **famille Maymil** depuis plus d'un demi-siècle. Au cours des deux dernières décennies, l'encépagement a été amélioré et les chais de vinification et d'élevage modernisés, dans le respect de la tradition.

Jacques Maymil

Jacques Maymil (1920), entrepreneur narbonnais passionné de viticulture, commença dans les années 50 à acquérir quelques vignes à Ferrals, petit village des Corbières d'où sa mère était originaire. Il apportait sa récolte à la cave coopérative du village.


Jean Maymil

Puis en 1975, son fils **Jean Maymil** (1947) décida, avec son épouse **Anne-Marie**, de s'investir dans l'exploitation viticole familiale qui comptait alors une trentaine d'hectares. En 1987, deux ans après la création de l'A.O.C. Corbières par l'INAO, il monta sa cave particulière commercialisant ainsi sa production sous sa propre marque : « Château Maylandie ». Le nom « Maylandie » est issu de la contraction de « Maymil » et de « Landrodie », le nom de jeune fille de son épouse.
En même temps, il misa sur un encépagement de qualité en arrachant la quasi-totalité des vignes à gros rendements (vin de table) pour replanter sur les coteaux ensoleillés des cépages améliorateurs, principalement du grenache noir.
Depuis 1999, Jean Maymil s'est engagé dans l'**Agriculture Raisonnée (Vitealys®)** afin de mieux respecter la nature et le consommateur. Il fait également partie des **Vignerons Indépendants.**

Anne-Marie Maymil

Après des études de communication et une expérience professionnelle dans le milieu de l'art, suivies plus tard d'une formation en viticulture/oenologie et de vinifications en Australie, **Delphine Maymil** (1975) vient de prendre la direction du domaine familial. Jean et Anne-Marie, ses parents, continuent de travailler à ses côtés .

Delphine Maymil

L'appellation **CORBIERES** est la plus importante appellation du Languedoc et se divise en neuf terroirs. C'est principalement sur le **terroir de BOUTENAC**, récemment classé en cru par l'INAO que sont implantés les **22 hectares de vignes** du Château Maylandie. L'encépagement du Château Maylandie a la particularité d'être composé **essentiellement de Grenache noir et de Carignan**. Outre ces deux cépages majoritaires, il compte aussi du Mourvèdre, de la Syrah, du Cinsault, du Grenache Blanc et du Bourboulenc. Grâce à une **exposition plein sud,** à un **enracinement sur des coteaux argilo-calcaires** et à la **maîtrise de leurs rendements** (entre 25 et 45 hl/ha), ces cépages confèrent aux vins du Château Maylandie des arômes de petits fruits rouges, de fruits à chair blanche et d'épices.
Les **six vins AOC Corbières du Château Maylandie** offrent une **gamme complémentaire** : les trois *Cabanon* qui sont à la fois souples, fruités, épicés et frais : le *Cabanon blanc*, le *Cabanon rosé*, le *Cabanon rouge/Vieilles Vignes*, puis trois cuvées plus corsées, élevées en fût de chêne : la *Cuvée Prestige*, les hauts de gamme, la *Villa Ferrae* et le *Carnache*. Et depuis peu, une septième cuvée, *Jeune Premier*, Vin de Pays de l'Aude Merlot, vient étoffer l'offre fruitée-épicée.

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

L'A.O.C. Corbières-Boutenac, la rencontre des hommes et d'un terroir

L'A.O.C.* Corbières-Boutenac vient d'être reconnue appellation communale par l'I.N.A.O.* Cette consécration met à l'honneur un terroir et un cru d'exception. Elle récompense, par-dessus tout, une grande aventure humaine.

La génèse

Après 20 ans de persévérance, le Cru Boutenac voit le jour.
Son histoire débuta en 1985 lors de la 1e demande de classement faite à l'I.N.A.O. par le fondateur et ancien président du Syndicat Corbières, Jacques BERGES.
En 1990, Boutenac se fait déjà remarquer par son caractère singulier. À partir de 1998, tout s'accélère... De nombreuses réunions furent organisées, suivies d'études géologiques et de multiples commissions techniques, pour valider, in fine, la délimitation parcellaire de la future appellation.
Le 20 mai 2005, le décret de l'appellation Corbières-Boutenac est enfin promulgué.

Un terroir de prédilection

Le terroir de Boutenac dispose de tous les atouts pour permettre aux cépages des Corbières de s'exprimer pleinement.
Parce qu'une appellation est avant tout le reflet d'une identité, c'est la typicité de ses cépages qui confère au Cru Boutenac sa personnalité résolument méditerranéenne.
Tout particulièrement le Carignan qui représente 30% minimum et 50% maximum de l'encépagement.

Le Carignan

Valeur sûre du Cru Boutenac, il marque profondément le profil et la structure de ses vins. C'est un cépage souvent aromatique, développant des notes de fruits noirs, de prune et de garrigue qui évoluent avec l'élevage. Il offre une importante aptitude au vieillissement. Devenu le cépage de prédilection des vignerons de Boutenac, il est aussi le plus vieux de la région et paradoxalement, le plus moderne.

La Syrah

Complément idéal du Carignan, elle apporte des notes aromatiques de tapenade et de fruits bien mûrs avec une matière fine. Sa proportion ne doit pas excéder 30% de l'encépagement du Cru Boutenac.

Le Grenache noir

Particulièrement bien adapté aux terroirs caillouteux de Boutenac (âge moyen des vignes 30 ans), il est un élément de finesse, de fruité et d'ampleur pour l'assemblage.

Le Mourvèdre

Arrivé dans les années 80 sur le terroir de Boutenac, il apporte des éléments de complexité et de subtilité à l'assemblage. Il n'excède pas, en général, 10 à 15% dans l'assemblage des vins de l'A.O.C.

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

• Ses pratiques culturales

Le Cru Boutenac, fruit d'une vinification traditionnelle et minutieuse, interdit toute irrigation pour ses vignes.
Ses raisins sont récoltés à bonne maturité, comportant un degré alcoolémique d'un minimum de 12 % avec une richesse en sucre supérieure à 200 grammes par litre de moût.
Fixé à 45 hectolitres, le rendement est souvent inférieur. Il est propice à une production authentique et qualitative. Contrôlés à la parcelle et d'une traçabilité précise, les raisins issus du Cru Boutenac sont ramassés essentiellement à la main.
Après plantation, un délai minimum est nécessaire avant d'intégrer les nouvelles vignes dans l'assemblage des vins de Corbières-Boutenac :

4 ans pour le Grenache et la Syrah
7 ans pour le Mourvèdre
9 ans pour le Carignan

• Une discipline exemplaire

Pour assurer la meilleure qualité des vins du Cru Boutenac sur le marché, l'agrément définitif se fera en bouteille. La première année, les vins sont présentés en commission de dégustation pour juger de leur aptitude à faire partie de l'A.O.C.. Une fois ce certificat d'aptitude obtenu, ils sont présentés, au cours de leur deuxième année, en bouteille, après trois mois d'élevage minimum, pour l'agrément définitif.

• Une expérience humaine

Plus qu'un climat, une topographie et une géologie uniques, le Cru Boutenac est également la reconnaissance du travail des hommes et des femmes de ce terroir.
Sols caillouteux, peu fertiles, rendements limités... cette terre du Sud a été façonnée avec persévérance et rigueur, pour permettre à l'authenticité et aux arômes des différents cépages de s'exprimer.

Un travail exemplaire de la vigne, une maîtrise des rendements, une cueillette à maturité phénolique, une vinification adaptée aux cépages, un assemblage subtil et un élevage distingué sont les signes identitaires d'un vin de Boutenac.
Il est la rencontre de la maturité, de l'élégance, de l'exigence et d'une solidarité sans faille des vignerons passionnés à la recherche du partage du plaisir et de l'émotion.
La reconnaissance du terroir de Boutenac vient conforter cette générosité. Aussi, pour renforcer cette union, ces femmes et ces hommes, amoureux de leur terre, ont créé le Syndicat de Corbières-Boutenac.

• Le cru Boutenac à la loupe

Un climat

Matures et élégants, les vins du Cru Boutenac profitent d'un doux climat méditerranéen.
Des collines basses très ensoleillées parsemées de pins et influencées par ce micro-climat offrent des sols très favorables à la culture de ses cépages (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre).

Une zone géographique

Ces vins sont produits dans le département de l'Aude, après une sélection rigoureuse des parcelles, sur les communes suivantes : Boutenac, Ferrals-les-Corbières, Saint-André-de-Roquelongue, Fabrezan, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Ornaisons et Lézignan-Corbières.

Une densité

Un minimum de 4 400 pieds à l'hectare pour toute nouvelle plantation.
Un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres.

**A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée* **I.N.A.O. : Institut National des Appellations d'Origine*

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Jeune Premier 2006

Vin de pays de l'Aude — 12.5% vol.

Cépages : 90 % merlot, 10% syrah

Sol : en bord de rivière ; sable, limon et calcaire

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : **rouge de saignée** ; vendange éraflée entièrement. Macération préfermentaire à froid (8°) pendant 48 heures. Saignée au bout de 6 jours. Puis fin de fermentation en « rosé » avec contrôle des températures à 18°

Elevage : cuve inox puis bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition de 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles, avec poignée

Caractéristiques : robe rubis clair et brillant avec des reflets violets. Premier nez léger et gourmand, avec une touche de pivoine. Après aération, arômes de fruits rouges (cerise), puis des notes végétales et anisées. En bouche, l'attaque est tendre. Le vin est gouleyant et souple et sa matière est fine et fondante. En finale, le vin est sur le fruit caramélisé et les épices douces. Se déguste légèrement frais. Accompagne les salades composées, les tartes salées (quiche aux poireaux, au saumon-crème fraîche) , les crêpes salées et les pâtes à la carbonara.

Distinctions : ***Médaille d'argent Concours National des Vins de Pays 2006*** et *Terre de Vins* pour le 2005

Potentiel annuel : 15 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Cabanon blanc / Blanc tradition 2007

A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, Chasan, Clairette, Macabeu, Roussanne, Marsanne, Tourbat, Arriloba, Chenin, Sauvignon, Chardonnay et Colombard !!!

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : pressurage de la vendange et macération pelliculaire d'une heure dans le pressoir. Puis, dans la cuve, débourbage à 6° durant 2 jours. Puis lancement de la fermentation dans une autre cuve lorsque la température est remontée à 14°, avec maintien de la température à 16°. Elevage sur lies fines.

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl – capsule en alu-complex – bouchon synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles avec poignée

Caractéristiques : robe brillante, de couleur or pâle, avec de beaux reflets vert argent.
Premier nez est floral comme le genêt. Puis viennent des notes d'agrumes (orange et écorce de citron vert) et aussi des arômes d'épices douces (cannelle) et camphrées (cardamome). Il offre ensuite des notes fruitées comme la pomme et la poire au sirop.
L'attaque en bouche est souple, le vin est ample. Il est sur le fruit blanc et mûr. Bel équilibre caractérisé par une agréable fraîcheur et une délicate onctuosité.
Vin à la fois sec et gras, le Cabanon blanc se déguste dès l'apéritif. A table, il accompagne aussi bien les fruits de mer cuisinés que les poissons grillés ou préparés avec une sauce au beurre blanc.

Distinctions : Médaille de bronze *Concours des Grands Vins de Corbières* et *Terre de Vins* pour le 2003

Potentiel annuel : 8 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Cabanon rosé/ Rosé tradition 2007

A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : 50% Grenache – 35% Cinsault – 15% Syrah

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : par saignée, après macération pelliculaire de 5 heures. Contrôle des températures à 16°. Elevage sur lies fines

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl – capsule en alu-complex – bouchon synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles avec poignée

Caractéristiques : robe saumon tendre avec des reflets argent. Nez complexe de confiserie comme le bonbon anglais, le sucre fondu et la grenade. Il s'ouvre ensuite sur des notes de cerise et de poivres. L'attaque en bouche est souple, le vin est riche et friand, toujours sur les fruits, relevés de quelques épices poivrées. La finale est fraîchement épicée.
Se déguste entre 10 et 12° et accompagne idéalement la cuisine joyeuse de l'été : salades de la mer, quiches et tartes salées, grillades et fromages de chèvre frais.

Distinctions : ***Médaille d'or du Concours des Grands Vins de Corbières 2005***, *Le Pèlerin, Cigares spirit & co, La Journée Vinicole, Rustica, Le Nouvel Epicier*

Potentiel annuel : 15 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Cabanon rouge / Vieilles Vignes 2006

A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : 50% Grenache – 20% Cinsault – 20% Carignan – 10% Syrah

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : vendange éraflée entièrement. Macération préfermentaire à froid (8°) pendant 48 heures pour le grenache et la syrah. Fermentation classique de 15 jours avec contrôle des températures

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl – capsule en alu-complex – bouchon en synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles couchées avec poignée

Caractéristiques : robe cerise Burlat avec des reflets fuchsia. Nez franc et complexe, à la fois épicé et fruité. Il est sur le fruit frais comme la groseille blanche. Puis notes de fumé, accompagnées d'une pointe de pain d'épices. En bouche, l'attaque est franche. On retrouve des notes épicées comme les poivres mais aussi un accent grillé comme le moka. Les tanins sont fondus et fins, le vin est fondant. Longue finale fraîchement épicée. Se déguste entre 14 et 15° et accompagne idéalement les grillades et les planchas de porc et de poulet, ainsi que la charcuterie.

Distinctions : *Le Petit Futé des Vins 2006 et 2007, Dussert-Gerber 2006, Maxi Cuisine, Cuisine Actuelle, Toulouse Femmes, Paris Match, Amitiés Chrétiennes, Vins et Terroirs Authentiques* et *La Revue des Gourmands*

Potentiel annuel : 40 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Cuvée Prestige 2005

A.O.C. Corbières -13.5% vol.

Cépages : 50% Grenache – 25% Carignan –15% Syrah – 10% Mourvèdre

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires. Terroir de Boutenac

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS®

Vinification : vieux Carignan : macération carbonique de 12 jours Grenache, Syrah et Mourvèdre : vendange éraflée et macération classique d'un mois avec contrôle des températures

Elevage : un an en barriques bordelaises de 3 à 5 vins. Assemblage 3 mois avant la mise en bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition –capsule en alu-complex – bouchon en liège 44/24 mm

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles couchées

Caractéristiques : robe grenat profond avec des reflets rose tendre. Nez complexe : à la fois fumé, fruité et épicé. Arômes de framboise, de caramel au lait puis, des notes de confiture de fraises et de cassis. En finale, une pointe minérale et des poivres. En bouche, l'attaque est souple et le vin est tendre, rond et fruité. Tanins fondus et savoureux. Arômes de réglisse et d'épices en finale.
Se déguste entre 16 et 17°. Accompagne aussi bien un canard à l'orange, un navarin d'agneau qu'un chèvre frais.

Distinctions : ***Médaille d'argent Concours Grands Vins de Corbières 2005 pour le 2001,*** *Régal*, *Guide des Vins des Sommeliers*, *Guide Hachette des Vins 2002*, la *Revue du Vin de France*

Potentiel annuel : 15 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie

Villa Ferrae 2005

A.O.C. Corbières-Boutenac -13,5 % vol.

Au temps des Romains, Ferrals-les-Corbières s'appelait Villa Ferrae.

A cette époque déjà, les valeureux soldats de l'Empire qui avaient reçu des terres en récompense de leur bravoure y plantèrent de la vigne.

Cépages : 40% Grenache – 30% Carignan – 30% Syrah

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires. Terroir de Boutenac

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP
Vendange en vert fin juillet.

Vinification : vendange éraflée et macération traditionnelle d'un mois en cuves séparées avec contrôle des températures

Elevage : un an en barriques bordelaises neuves pour la Syrah. Assemblage 3 mois avant la mise en bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise Equinoxe de 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon en liège 49/24 mm

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles

Caractéristiques : robe rubis profond avec des reflets rouge brique. Nez complexe de pain d'épices, d'écorce d'orange confite et de muscade. Puis notes de caramel, de framboise et aussi de fruits confits. L'attaque en bouche est tendre, le vin est souple et soyeux. La finale est épicée, elle est sur les poivres. Se déguste entre 16 et 17°. Accompagne aussi bien les viandes en sauce (lièvre à la royale ou magret au poivre vert) que les plats à base d'ail

Distinctions : ***Guide Fleurus des vins 2007***, *Guide Gilbert & Gaillard 2006*, *Guide Dussert-Gerber 2006*, *L'Express*, *Guide des Vins des Sommeliers* pour les cuvées 1996 et 1998, *Guide Parker 2002* pour la cuvée 1998, *la Revue du Vin de France* pour les cuvées 1997 et 1998, *Vignobles & co*, *Vent Sud* ...

Potentiel annuel : 20 000 bouteilles

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Château Maylandie
Carnache 2005
A.O.C. Corbières-Boutenac -13.5% vol.

Élégance, Maturité & Rencontres
Boutenac
CORBIÈRES

Il était une fois au Château Maylandie,
des petites vendanges entre amis.
Le raisin à la main ils cueillaient,
puis minutieusement le triaient
afin de ne garder que le meilleur !
Ah quelle journée de dur labeur !

Cépages : 50% **CAR**ignan - 50% Gre**NACHE**

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires - Terroir de Boutenac

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP
Vendange en vert fin juillet.

Vinification : vieux Carignan : macération carbonique – Grenache : **vendangé manuellement** puis éraflé. Macération traditionnelle d'un mois avec contrôle des températures.

Elevage : Carignan et Grenache assemblés en novembre puis élevage durant 6 mois en barriques bordelaises neuves . Assemblage 3 mois avant la mise en bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise Terroirs de 75 cl – capsule en alu-complex - bouchon en liège 44/24 mm

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles couchées

Caractéristiques : robe pourpre intense avec des reflets vieux rose. Nez sur le caramel brun qui persiste et se mêle aux fruits noirs à l'eau de vie (pruneau). Puis viennent une pointe de myrtille et quelques notes délicates de fraise des bois. L'attaque est fine, le vin est franc et feutré avec des épices camphrées qui rappellent la garrigue : laurier, thym et genévrier. La finale est sur les épices poivrées.
Se déguste entre 16 et 17°. Accompagne aussi bien les viandes en sauce (daube provençale, osso buco, gibiers) que les plats à base d'ail.

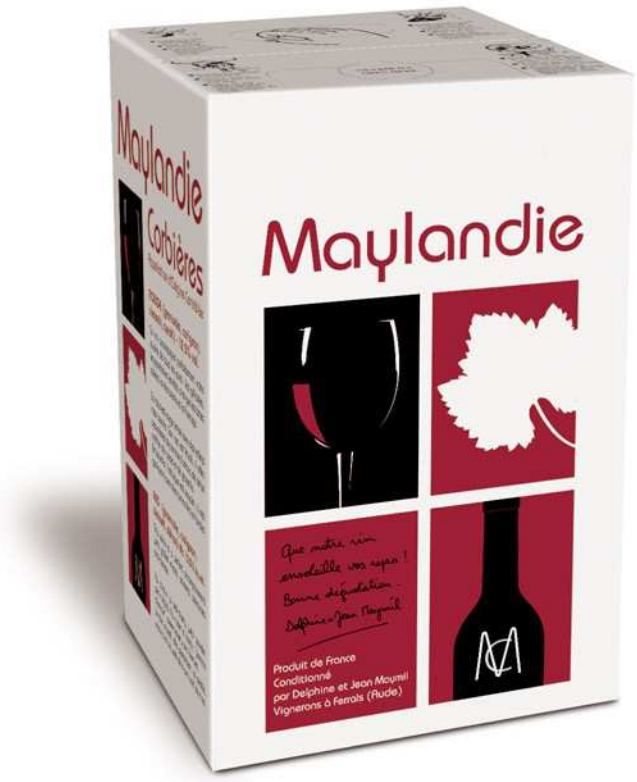
Distinctions : *Terre de Vins, Challenges, TV Magazine, Hebdo Gourm@nd*

Potentiel annuel : 8 000 bouteilles

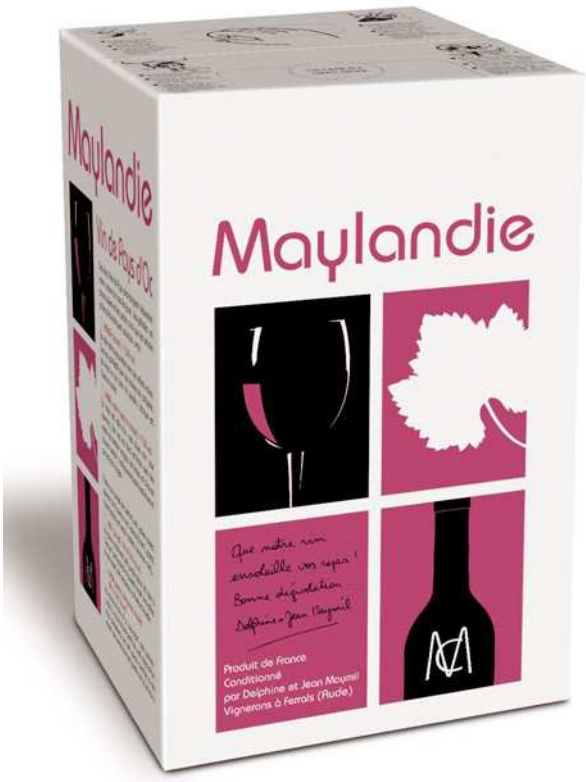
Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Bag-in-Box personnalisés « Maylandie »

Bag-in-Box MAYLANDIE en 5 et 10 litres	Composition
Vin de Pays d'OC Rouge	MERLOT
Vin de Pays d'Oc Rosé	MERLOT, SYRAH ET CINSAULT
AOC Corbières Rouge	GRENACHE, CINSAULT, CARIGNAN ET SYRAH



AOC CORBIERES



VIN DE PAYS D'OC

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Savoir-faire du Château Maylandie

Vignoble :

- répartition des **cépages** :
  - pour les vins rouges et rosé AOC Corbières : 40% de Grenache noir, 24% de Carignan, 14% de Cinsault, 12% de Syrah et 10% de Mourvèdre
  - pour le blanc AOC Corbières : 40% Grenache blanc, 40% Bourboulenc, et 20% Chasan, Clairette, Macabeu, Roussanne, Marsanne, Tourbat, Arriloba, Chenin, Sauvignon, Chardonnay et Colombard
  - pour le vin de pays : 100% de Merlot
- Vignes essentiellement plantées sur le **Terroir de Boutenac**, sur des coteaux caillouteux argilo-calcaires (molasse de Miocène)
- grandes parcelles : 2 ha de moyenne
- rendements : entre 25 et 50 hl/ha
- âge des vignes : entre 2 et 80 ans ; moyenne : 40 ans
- taille essentiellement en double cordon de Royat et un peu en gobelet-éventail
- labours et traitements suivant les cahiers des charges **Agriculture Raisonnée** et **Vitéalys®**
- ébourgeonnage manuel et vendanges en vert sur la plupart des parcelles
- Vendange principalement mécanique. Vendange manuelle pour les macérations carboniques (carignan) et les vins de garage (Carnache)

Vinifications : selon le cépage et le type de vin souhaité, **méthodes traditionnelles** (macération carbonique) ou **modernes** (thermorégulation, macération préfermentaire à froid, micro-oxygénation)

Organisation du domaine : respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité dans l'industrie agroalimentaire avec la méthode HACCP (**traçabilité**)

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Attestation de Qualification au titre de l'agriculture raisonnée

N°QUA-AR-1080

Attribuée à

GFA CHÂTEAU DE MAYLANDIE
11200, FERRALS
N° siret : 31462602900016

Conformément aux décrets N°2002-631 du 25 avril 2002 et N°2004-293 du 26 mars 2004, Qualité-France SA* atteste que l'exploitation agricole a été évaluée et jugée conforme à l':

Arrêté du 30 Avril 2002 relatif au référentiel de l'agriculture raisonnée

DOMAINE D'ACTIVITE

PRODUCTIONS VEGETALES ET TRANSFORMATION

Date de Qualification Originale : 02/02/2006

La qualification peut être suspendue ou retirée dans les conditions prévues aux articles 7, 8, 10 et 11 du décret N°2002-631 du 25 avril 2002. L'attestation de qualification, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restituée sur simple demande. Seul l'original signé est valable.
Cette attestation est valable pour une période de 5 ans à partir du :

02/02/2006

Date d'émission : 02/02/2006

Accréditation N°7-0002
Portée Communiquée
sur demande

Benoît MATHIEU
Directeur Général QUALITE-FRANCE S.A.

* Arrêté du 26 mars 2004 portant l'agrément de Qualité-France SA
QUALITE-FRANCE SA

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Distinctions des Guides

Guide Hubert 2007
Cuvée Prestige 2003

Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2007
« 85/100 : Cuvée Carnache 2003 »

Guide Fleurus des Vins 2007
« 16/20 - Villa Ferrae 2001 - Robe grenat sombre, dense et profonde. Nez intense et complexe révélant des arômes de petits fruits noirs et d'épices rehaussés de notes de fumée. Bouche franche et structurée soutenue par des tanins puissants. Finale d'une bonne longueur. Vin puissant.»

Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2006
« 85/100 Château Maylandie
Cuvée Villa Ferrae 2000 – élevé en fût de chêne – Robe très soutenue, aux reflets jeunes. Nez très engageant de fruits mûrs (cerise, bigarreau), avec un arrière-plan boisé délicat. La bouche affiche de l'ampleur, du volume. Les tanins sont présents mais bien enrobés. Les arômes expressifs et la fraîcheur achèvent de convaincre. »

Guide Gerbelle & Maurange des Meilleurs Vins à Petits Prix 2006 et 2007(Revue du Vin de France)
« 7,5/10 Château Maylandie – Le Cabanon Rouge 2004
Un corbières tout en fruit confit, garrigue et pointe réglisse sur une matière élégante, une texture fine, à savourer jeune. »

Guide Dussert-Gerber des Vins de France 2006
« Château Maylandie
Une place enviable dans mon Classement 2006 pour cet excellent Corbières cuvée Villa Ferrae 2000, 30% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah et 10% Mourvèdre, est un vin bien typé, qui associe couleur et matière, au nez à dominante de fruits frais et d'humus, riche et subtil, de bouche dense, d'excellente évolution. A ses côtés, le Corbières cuvée Le Cabanon rouge 2003, de couleur soutenue, au nez de cassis et d'humus, dense, bien typé, aux tanins souples, bien élevé, bien complexe, tout en bouche, vraiment très abordable. Aucune hésitation. »

Petit Futé 2006 des 1001 Meilleurs Vins à moins de 8 euros
« Château Maylandie Cuvée Le Cabanon Corbières rouge 2003 - Lauréat
Le nez est franc, la bouche étonnamment souple, donnant un corbières d'une étonnante facilité, agréable avec ses nuances de griottes. »

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél.: 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Nouvelles cuvées

Château Maylandie

Après des études en communication et une expérience professionnelle dans le milieu de l'art contemporain, Delphine Maymil, 28 ans, a décidé de venir épouser ses parents sur le domaine familial dans les Corbières, vingt hectares de vignes en coteaux argilo-calcaires, exposées plein sud. Son arrivée coïncide avec la création d'une gamme de trois corbières, baptisée le Cabanon, mettant à l'honneur les cépages les plus traditionnels avec une présentation au design moderne et épuré. (4,20 €). Un défaut de bouchon nous a empêchés de juger correctement le rouge. Mais le blanc 2002 (grenache et bourboulenc) nous a séduits par son aimable équilibre et sa charmante complexité aromatique, mêlant notamment la mangue et la garrigue.

Delphine Maymil, 11200 Ferrals-Corbières.
04 68 43 66 50.

Château Maylandie

"Le Cabanon Blanc", 2003, AOC Corbières, 4,20 €.

Cépage : Grenache blanc, Bourboulenc.
Terroir : Coteaux caillouteux, argilo-calcaires.

Dégustation : Robe or pâle et brillante. Nez intense et complexe qui développe des senteurs de fruits de la passion et de fleurs d'acacia. Attaque franche en bouche, onctueuse et accompagnée de saveurs d'agrumes.

Ferrals-Corbières (11) – Tél. : 04 68 43 66 50.

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Jean, Anne-Marie et Delphine Maumil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

rée de coquillages ou de poissons en sauce. La robe du "Cabanon" rosé du château Maylandie est chatoyante et rose comme un saumon frais. Le premier nez est tout en confiserie, pomme d'amour avec son sucre fondu sur une pomme fraîche, bonbon acidulé à l'orange ou aux groseilles. Puis, il s'ouvre sur des fruits bien mûrs comme la cerise, la prune et la pâte de coings. L'attaque en bouche est souple, le vin est soyeux, tendre et fondant. Les fruits persistent dans une douceur accompagnée d'épices. Un vin joyeux et simple qu'on ouvre dans la cuisine entre amis et qui nous suit sur la table pour tout le repas. Bon avec les coquillages ou les tartes salées, il ira très bien sur les viandes et sera très agréable avec un fromage de chèvre frais. Des rosés peu connus dans leur appellation mais qui méritent bien leur médaille et devraient faire bien des heureux à table.

Le Cabanon rosé 2004
du château Maylandie est un rosé de saignée à la robe saumon tendre, gouleyant en bouche où il libère des notes de fruits relevées d'épices.
A déguster très frais à l'apéritif, mais aussi sur les salades de fruits de mer ou les tartes salées.
4,30 € la bouteille, départ cave.
Château Maylandie, 11200 Ferrals.
Tél. : 04 68 43 66 50.

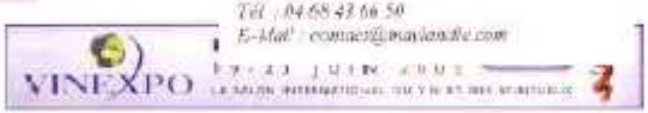
CÔTÉ CAVE

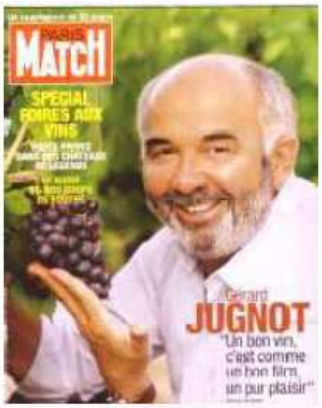
AOC Corbières Rosé 2004

Le Cabanon Rosé
Château Maylandie

Grenache et cinsault à 40 %, syrah à 20 %, issus du terroir de Boutenac, en sols argilo-calcaires.
Il s'agit d'un rosé de saignée obtenu après une macération pelliculaire de cinq heures.
L'élevage se fait sur lies fines.
La robe est brillante, rose tendre. Au nez, des arômes de gelée de coing, de mirabelle et de confiserie. Bouche souple, fruitée avec quelques notes épicées et une belle fraîcheur finale.
Pour l'apéritif, les salades, les tartes salées, grillades et fromages de chèvre frais que l'on peut d'ailleurs trouver excellents dans la même commune.
Moulage de cols : 20 000.

Contact :
Château Maylandie
Delphine et Jean Maumil
11200 Ferrals
Tél. : 04 68 43 66 50
E-Mail : contact@maylandie.com

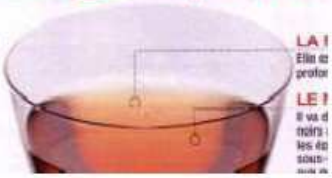




EN CAVE

Corbières
Un rouge épatant

Souvent d'un très bon rapport qualité/prix, un vin parfait à boire entre copains autour d'une viande.



Cuisine Actuelle

Franc, fruité et souple

A savourer dès maintenant et légèrement rafraîchi, ce vin très plaisant, franc et fondu, aux arômes de fruits rouges mûrs et avec une finale fraîche. Avec viandes froides et grillades.

Le Cabanon 2003, Château Maylandie. Cavistes. Tél. 04 68 43 66 50.

€ 4,30

38 bons petits vins à moins de 10 euros

CORBIERES 2001

4,20 €

Bigrement frais, alerte même, ce rouge se goûte merveilleusement bien. Surtout si on le boit à 16 degrés en songeant à un vallon des Corbières où Claude Nougaro aimait flâner. Le prix à lui seul est une invite !

Château Maylandie, 11200 Ferrals. Tél. : 04 68 43 66 50.

15 bonnes bouteilles

La revue des Gourmands

CORBIÈRES 2001

Avec cette cuvée Cabanon du Château Maylandie, Jean et Delphine Maymil ravissent nos papilles. Travaillant à l'ancienne, ces vignerons installés dans l'Aude, à Ferrals-les-Corbières, se plaisent à magnifier les vieilles vignes de grenache, de cinsault et de carignan. Derrière la belle robe grenat éclatent les cerises et les mûres. La bouche est ample et charnue. Les tanins sont très souples. On imagine ce vin sur quelque gibier à plumes. 4,20 €.

Château Maylandie, 11200 Ferrals-les-Corbières, 04 68 43 66 50.

1€80 Maxi Cuisine

N°30 • AOÛT-SEPTEMBRE 2005

Pratique !

Vins à votre service

2 Et pourquoi pas un corbières rouge ? Celui-ci, produit sur une terre ensoleillée, est à la fois rond et intense avec sa jolie robe rubis. Ses arômes de violette et de réglisse sont très agréables. Vous pouvez le servir à 17 °C pour en apprécier toutes les facettes.

Corbières rouge 2003, château Maylandie, « Le cabanon », 4,30 €.

Vins & Terroirs Authentiques

2

Château Maylandie

Le Cabanon

Vue: *Grenat pourpre profond au disque de belle jeunesse.*

Nez: *Profond et distingué, le bouquet révèle de beaux parfums de fruits rouges confiturés (framboise, cerise) et de confiserie.*

Bouche: *Un cru prometteur et ambitieux, qui possède beaucoup d'atouts: une structure tannique puissante et distinguée, qui ne masque pas l'expression de fruit (baies rouges et noires) et une acidité très rafraîchissante. Ce vin charnu possède une superbe trame serrée qui ne demande qu'à s'épanouir.*

(2005 - 2007) ★★★ 16,5/20

Partenariat réussi pour le goût

C'est l'histoire d'une jolie rencontre entre deux passionnées des bonnes choses. Delphine Maymil est devenue viticultrice récemment, au Château familial de Maylandie, dans les Corbières. Lorsque Stéphanie Diallo, « cuisinière de maison », inaugure son atelier le Petit Marmiton, Delphine est là.

Le courant est tellement bien passé qu'aujourd'hui, les deux jeunes femmes montent un partenariat entre la cuisine de l'une et le vin de l'autre. Le Cabanon rouge, un mélange fruité et épicé, s'allie très bien avec la recette de terrine de sanglier spécialement inventée par Stéphanie, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Château Maylandie, 11200 Ferrals, 04 68 43 66 50, www.maylandie.com

L'atelier du Petit Marmiton, 25, rue Pharaon à Toulouse, 05 61 55 46 98

toulouse femmes

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Jean, Anne-Marie et Delphine Maumil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Guide des Vins des Sommeliers

Cuvée Prestige 1996

« Robe brillante cerise intense aux reflets grenats. Nez très marqué par les fruits rouges (cerise), rehaussé par des arômes épicés, de cannelle et de vanille. Attaque charnue en bouche, soutenue par des tanins serrés et fins. La matière est bien équilibrée. Longue finale. Là encore, un travail bien fait. La finale souple et confite sur de longues notes de caramel et les saveurs persistantes de fruits rouges encore confits ravissent une belle bouteille.

Cuisine Gourmande

« Sélection bon vin » **Cuvée Prestige 1996**

« Si le nez de cette cuvée fût de chêne est encore réservé, il dégage déjà des arômes complexes cerise griotte, cassis, mûre, cacao, garrigue et épices. La bouche est savoureuse, dense, ronde, grasse. La finale longue et ample finit sur une note de caramel. »

Le Guide Hachette des Vins 2002

Cuvée Prestige 1998

« Située sur la route des abbayes et des châteaux cathares, cette propriété propose des gîtes ruraux aux amateurs de vieilles pierres mais aussi de Corbières. Voilà un 1998 en pleine force de l'âge : foncé mais vif, il offre un nez intense, très fruité sans évolution, mais aussi confit, où l'on trouve des notes de pruneau et des nuances minérales. »

Cuvée Prestige 1996

« Robe rouge cerise intense aux reflets grenats. Nez intense et fondu de fruits rouges mûrs, de noyau de cerises, de fruits à l'alcool, de cannelle et d'épices sur un fond de cacao et de vanille. Pour mieux l'apprécier, à carafer avant de servir. »

Sanglier gastronomie

bruits de casserole

JOLI VIN DU SUD

C'est un petit vin comme on aimerait en boire plus souvent : très plaisant pour la table de tous les jours et assez élégant pour ne pas rougir lorsqu'on reçoit des amis. La cuvée Prestige 2001 du Château Maylandie est un corbières très souple, rond comme du velours, avec du fruit et des notes d'épices qui se marient à merveille avec un carré d'agneau, une ratatouille ou un fromage de chèvre frais. Un bon rapport plaisir-plaisir.

Cuvée Prestige 2001, 6,50 €. Tél. : 04 68 43 66 50. www.maylandie.com

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie - 11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Choisir
Languedoc

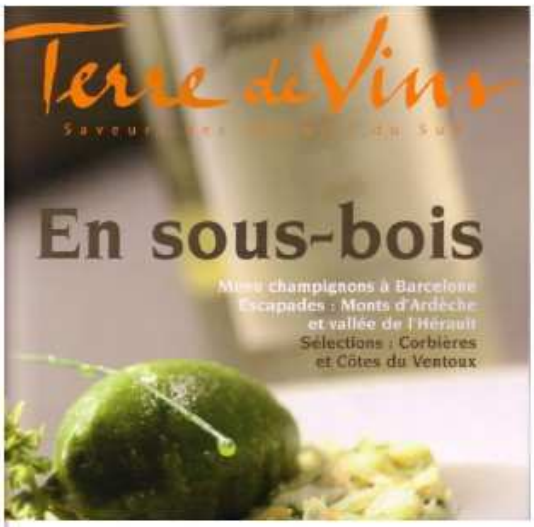
★★★(★)
Château Maylandie
Cuvée Villa Ferrae
Belle robe noire. Mûre, cassis et vanille au nez. Bouche ample, tanins fins, caractère boisé un peu entêtant mais du volume et de la chair. Un vin ambitieux et moderne plutôt réussi. Finale longue.

Château Maylandie
Villa Ferrae 98
Pour son nez intense de plantes de garrigues et toujours présentes des notes de fraise et de framboise, la signature du domaine. La bouche est plus gourmande et épicée, elle reste fraîche avec des tanins tendres. 98F. Jean Maymil. Ferrals les corbières. 04 68 43 66 50

Château-maylandie, carnache 2005, « petites vendanges entre amis », corbières-boutenac

Les vins de corbières-boutenac, en Languedoc, ont attendu leur AOC vingt ans et sortent, avec 2005, le premier millésime à porter l'appellation. Le château-maylandie dévoile lui aussi son premier cru corbières-boutenac 2005 avec carnache : robe sombre, arômes de caramel, fruits noirs ; bouche concentrée, tanins enveloppés. Carafer, servir à 17 °C avec selle d'agneau rôtie, côte de bœuf grillée. Garde : 8 ans.

13, 80 € au 0468436650.



Sélection C

TERROIR DE BOUTENAC

CARNACHE

Petites vendanges
entre amis du
Château Maylandie

16/20 13,80 €

CHÂTEAU MAYLANDIE

Carnache, petites vendanges entre amis, 2005

Doublé de charme pour ce domaine où la complémentarité des générations assure une dynamique très intéressante. Carnache allie carignan, grenache et syrah cueillis et trillés grain par grain au cours de journées entre copains (et ils ont bien bossé !). Teinte grenat, nez éclatant sur les fraises en compote, les fleurs rouges capiteuses, le genièvre venant en catimini délivrer sa fraîcheur. Une attaque ronde et généreuse, des tanins bien présents enrobés par 12 mois d'élevage en fûts, un ensemble juteux et charnu. ***Le Cabanon 2005 (15/20, 4,40 €)*** plus simple, rappelle la feuille de géranium et les fruits compotés. Un modèle de franchise et d'allant, avec une finale tonique, idéal pour l'été indien et un vrai bon plan.

LA BOUTEILLE

Château Meylandie
Cuvée Carnache, Corbières-Boutenac 2005

Prix : 13,80 euros. Tél. : 04-68-43-66-50. C'est une bouteille à tiroirs, comme les charades. Sur l'étiquette, six empreintes digitales trempées dans le vin signifient que les vendanges s'effectuent à la main. Puis le sous-titre de la cuvée, « Petites vendanges entre amis », évoque le film, au titre proche, de Danny Boyle et, surtout, souligne que tous les copains de la vigneronne Delphine Maymil sont réquisitionnés à la vigne. Carnache, le nom de la cuvée, c'est une allusion au carnage final du film, mais aussi aux deux cépages carignan et grenache. Après enquête, il s'agit d'un vin au nez intense et épicé, complexe (framboise, vanille, café), et à la bouche mûre et vive, dont les tanins doivent encore se fondre.

★★ Affaire classée : toutes les victimes de ce Carnache seront consentantes. ***Hélène Piot***

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Tourisme vigneron au Château Maylandie

Les deux **gîtes ruraux** classés « **4 épis** » par les **Gîtes de France** se trouvent sur le domaine Maylandie, à deux pas de la cave de vinification et du caveau de dégustation. D'une capacité d'accueil de 4 à 5 personnes, ils disposent chacun d'une terrasse privative, avec barbecue. Par ailleurs, une piscine, une terrasse abritée et un barbecue sont mis à la disposition des deux gîtes.

Ferrals-les-Corbières est un petit village situé sur la route des châteaux du **Pays Cathare** (Quéribus, Peyrepertuse...) et des abbayes romanes (Fontfroide, Lagrasse), entre Narbonne et Carcassonne (cité médiévale), à 5 km de la sortie Lézignan/A61 et à une demi-heure de la mer Méditerranée.

A Ferrals et dans les environs, vous pourrez vous baigner (piscine, mer et rivière), pêcher, naviguer (Canal du Midi), pratiquer le tennis, la randonnée (pédestre, équestre, VTT, quad), vous divertir (expositions d'art, festivals), survoler la région en avion...

Jean, Anne-Marie et Delphine Maymil - Château Maylandie -11200 Ferrals-les-Corbières - France
Tél. : 00 33 4 68 43 66 50 - Fax : 00 33 4 68 43 69 42 - contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

Delphine, Anne-Marie et Jean MAYMIL, vignerons
CHÂTEAU MAYLANDIE - EARL Maylandie
11200 FERRALS-LES-CORBIERES - LANGUEDOC - FRANCE
Tél. : 0033 468 436 650 - Fax : 00 33 468 436 942
E-mail : contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr