Château Maylandie

CORBIÈRES-BOUTENAC

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

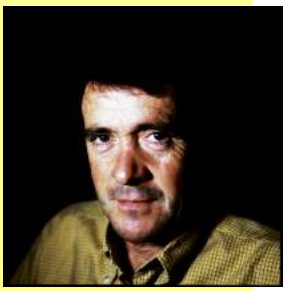
SOMMAIRE

Histoire		p. 3
Le Cru Boutenac		p. 4
La Cabanon blanc		p. 6
Le Cabanon rosé		p. 7
Le Cabanon rouge		p. 8
Exquises Esquisses blanc		p. 9
Exquises Esquisses rosé	nouvelle cuvée	p. 10
Exquises Esquisses rouge		p. 11
Les Férals rouge	nouvelle cuvée	p. 12
Villa Ferrae rouge	Corbières-Boutenac	p. 13
Carnache rouge	Corbières-Boutenac	p. 14
Savoir-faire		p. 15
Attestation Agriculture Raisonnée		p. 16
Revue de presse		p. 17
Tourisme vigneron		p. 21
Coordonnées		p. 22

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

HISTOIRE

Jacques Maymil


Jean Maymil

Anne-Marie Maymil

Delphine Maymil

Eric Virion

Jacques Maymil (1920-2010), entrepreneur narbonnais passionné de viticulture, commença dans les années 50 à acquérir les bâtiments et quelques vignes à Ferrals, petit village des Corbières d'où sa mère était originaire. Il apportait sa récolte à la cave coopérative du village.

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 et de la syrah.
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.**

Après des études de communication et une expérience professionnelle dans le milieu de l'art, suivies plus tard d'une formation en viticulture/œnologie et de vinifications en Australie, **Delphine Maymil** (1975) a pris la direction du domaine familial en 2007 avec son compagnon **Eric Virion** (1975). Ce dernier, originaire des Corbières et petit-fils de vignerons, était jusqu'alors contrôleur de gestion dans… l'eau !

L'appellation **Corbières** est la plus grande appellation du Languedoc et se divise en neuf terroirs. C'est principalement sur le **terroir de Boutenac**, que sont implantés les **27 hectares de vignes** du Château Maylandie. L'encépagement du Château Maylandie est 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, du Bourboulenc et du Vermentino.
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 **9 cuvées du Château Maylandie** offrent ainsi une **gamme complémentaire.**

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

CRU BOUTENAC

CRU BOUTENAC

la rencontre des hommes et d'un terroir

L'A.O.C. Corbières-Boutenac a été 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.

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

CRU BOUTENAC

la rencontre des hommes et d'un terroir

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 et 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 EXPERIENCE 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 A 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 GEOGRAPHIQUE : 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 DENSITE : un minimum de 4 400 pieds à l'hectare pour toute nouvelle plantation.
Un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres.

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

LE CABANON

blanc 2015
AOC Corbières -13 % vol.

Le cabanon est un abri en pierres situé au bord d'une vigne et dans lequel, jusqu'au milieu du 20ème siècle, le viticulteur avait l'habitude de se reposer à la mi-journée, d'entreposer ses outils et de nourrir son cheval.

CÉPAGES : 40% Grenache blanc (45 ans), 40% Bourboulenc (35 ans), 20% Vermentino, Roussanne, Marsanne... (4/15 ans)

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

ÉLEVAGE : cuve inox puis bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Domaine 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon synthétique

CARACTÉRISTIQUES : robe brillante d'un or pâle avec de beaux reflets vert argent. Au premier nez se mêlent le fruit frais et les fleurs séchées avec une pointe anisée de fenouil. Puis notes fruitées de poire croquante, de mirabelle avec un zeste de pétales de rose. La bouche est franche, le vin est souple et vif puis tendre et acidulé en finale. Bel équilibre caractérisé par une agréable fraîcheur et une délicate onctuosité

DISTINCTION : 1 étoile Guide Hachette des Vins 2016

POTENTIEL ANNUEL : 8.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

LE CABANON

rosé 2015
AOC Corbières -13 % vol.
Médaille d'or Concours Général Agricole
Médaille d'or Concours Corbières 2016

Le cabanon est un abri en pierres situé au bord d'une vigne et dans lequel, jusqu'au milieu du 20ème siècle, le viticulteur avait l'habitude de se reposer à la mi-journée, d'entreposer ses outils et de nourrir son cheval.

CÉPAGES : 40% Grenache (30 ans), 40% Cinsault (45 ans) et 20 % Syrah (16 ans)

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 direct pour la syrah et saignée pour le grenache et le cinsault, après macération pelliculaire de 2/5 heures. Contrôle des températures à 16°. Elevage sur lies fines

ÉLEVAGE : cuve inox puis bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Domaine 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon synthétique

CARACTÉRISTIQUES : robe d'un rose tendre avec des reflets brillants. Nez d'abord timide, puis fruité avec de la pêche et de la pomme compotée. Il est vif comme épicé de poivres blancs et jovial comme une confiserie acidulée. L'attaque en bouche est souple, le vin est riche et friand, toujours sur les fruits compotés et les bonbons. La finale est fraîchement épicée

DISTINCTIONS :
Rosé 2014 : Médaille d'or Concours Général Agricole, Médaille d'or Concours des Grands Vins de Corbières et Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants
Rosé 2013 : Médaille d'argent Mondial du rosé de Cannes
Rosé 2012 : Médaille d'or Concours des Grands Vins de France Mâcon et Médaille d'or Concours des Grands Vins du Languedoc
Rosé 2011 : Médaille d'argent Concours Général Agricole de Paris et Médaille d'argent au Mondial du Rosé de Cannes

POTENTIEL ANNUEL : 25.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

LE CABANON

rouge 2014/2015
AOC Corbières -13 % vol.

Le cabanon est un abri en pierres situé au bord d'une vigne et dans lequel, jusqu'au milieu du 20ème siècle, le viticulteur avait l'habitude de se reposer à la mi-journée, d'entreposer ses outils et de nourrir son cheval.

CÉPAGES : 50% Carignan (40 ans), 50% Cinsault (45 ans)

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

ÉLEVAGE : cuve inox puis bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 4/5 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Domaine 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon synthétique

CARACTÉRISTIQUES : robe légère d'un rouge rubis brillant avec des reflets fuchsia. Nez franc et complexe, à la fois épicé et fruité. Il est sur le fruit frais comme la cerise et la mûre sauvage, mais aussi sur des pommes au four avec un trait de poivre noir. En bouche, l'attaque est souple dans un bel équilibre simple entre les tanins légers et fondants et une bonne fraîcheur acidulée

DISTINCTIONS : Le Point spécial Vins 4 sept. 2014 / Sélection "Vins à moins de 10 €" : la cuvée Le Cabanon rouge 2013 "*15/20. Petits fruits noirs, mûre, cerise noire, vif, tanins mordants, bon potentiel, matière riche, doit se fondre.*"
Cuisine & Vins de France été 2014 / Bon Plan : « Maylandie, c'est un peu une nouvelle race de corbières. Il fait partie de ces vignerons plutôt jeunes qui donnent un coup de fouet à la vaste appellation. Pour cela, il offre à son raisin fétiche, le carignan, le profil de sa gourmande personnalité... »

POTENTIEL ANNUEL : 30.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

EXQUISES ESQUISSES

blanc 2014
A.O.C. Corbières -12,5 % vol.

*Avec **Exquises Esquisses blanc**, nous souhaitons vous faire découvrir chaque année le cépage « coup de cœur » du millésime et vous dévoiler ainsi l'une des matières premières qui composera par la suite nos cuvées d'assemblage comme Le Cabanon blanc.*

CÉPAGE : 100% Grenache blanc (45 ans)

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

VINIFICATION : pressurage de la vendange. 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°. Entonnage 2 jours après le début de la fermentation. Elevage sur lies fines

ÉLEVAGE : en barriques pendant 9 mois puis en bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 4/5 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Terroir 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon en liège 49/24 mm

CARACTÉRISTIQUES : robe d'un jaune or aux reflets verdoyants. Nez complexe d'abord grillé avec des notes d'épices douces (vanille et safran) puis notes de fruits exotiques bien mûrs. Bouche fine, ferme et aromatique qui apporte de la fraîcheur

POTENTIEL ANNUEL : 4.000 bouteilles

Château Maylandie

CORBIÈRES-BOUTENAC

nouvelle cuvée

EXQUISES ESQUISSES

rosé 2015

A.O.C. Corbières -13 % vol.

*Avec la gamme de vins blanc, rosé et rouge **Exquises Esquisses**, nous souhaitons vous faire découvrir chaque année les cépages coup de cœur du millésime et vous proposer des cuvées atypiques.*

CÉPAGES : 80% Grenache (45 ans) - 20 % Syrah (16 ans)

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

VINIFICATION : pressurage direct pour la syarh et macération pelliculaire puis saignée pour le grenache. Puis, en cuves séparées, débourbage à 6° durant 2 jours. Puis lancement de la fermentation dans une autre cuve lorsque la température est remontée à 14°. Elevage sur lies fines

ÉLEVAGE : cuve inox puis bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Amazon 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon en liège 44/24 mm

CARACTÉRISTIQUES : robe brillante d'un or rosé. Nez gourmand et délicat avec des notes de pomme d'amour, de gelée de groseille et une touche de violette. La bouche reste aromatique avec une matière fine et fondante, et sa finale offre des notes d'angélique

POTENTIEL ANNUEL : 10.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

EXQUISES ESQUISSES

rouge 2015
Vin de France -13 % vol.

*Avec **Exquises Esquisses rouge**, nous souhaitons vous faire découvrir chaque année le cépage « coup de cœur » du millésime et vous dévoiler ainsi l'une des matières premières qui composera par la suite nos cuvées d'assemblage comme Villa Ferrae et Carnache.*

CÉPAGE : 100 % Syrah (16 ans)

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

VINIFICATION : vendange éraflée entièrement. Macération préfermentaire à froid (8°) pendant 48 heures.Fermentation alcoolique sous marc au départ puis saignée au bout de 10 jours pour finir la FA comme un rosé, avec contrôle des températures à 18°

ÉLEVAGE : cuve inox puis bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Domaine 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon en liège 44/24 mm

CARACTÉRISTIQUES : robe d'un pourpre profond aux reflets violine. Le nez est sauvage et floral avec de la gelée de mûre, du sous-bois et un parterre de violettes. A l'aération, il devient gourmand avec de la cerise noire et du poivre. La bouche est franche, les tanins sont fins et serrés. Le vin est frais, tendu et net. Il est une belle expression de la syrah sur des cailloux

POTENTIEL ANNUEL : 8.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

nouvelle cuvée

LES FÉRALS

rouge 2014
A.O.C. Corbières -14,5 % vol.

Médaille d'or Concours des Grands Vins de Corbières 2015

« Les férals » qualifie des animaux domestiques qui sont retournés à l'état sauvage...

CÉPAGES : 70% Grenache noir (30 ans) - 30 % Syrah (16 ans)

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

VINIFICATION : vendange éraflée entièrement. Macération préfermentaire à froid (8°) pendant 48 heures. Fermentation classique de 3 à 4 semaines avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE : cuve inox et bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 6/8 ans

HABILLAGE : bouteille bordelaise Domaine 75 cl - capsule en alu-complex - bouchon en liège 49/24 mm

CARACTÉRISTIQUES : robe d'un rouge profond et violine. Nez fruité et floral avec de délicates notes de framboise puis une touche réglissée un rien fumée. La bouche est tendre et épicée, les tanins sont denses et fringants. Vin à apprécier jeune sur sa fougue épicée ou bien attendre que le temps l'assagisse

POTENTIEL ANNUEL : 10.000 bouteilles

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

CRU BOUTENAC

VILLA FERRAE

rouge 2014
A.O.C. Corbières-Boutenac -14 % 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 noir (30 ans) - 30% Carignan (88 ans) 30% Syrah (16 ans)

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. Parfois vendange en vert fin juillet

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

ÉLEVAGE : un an en barriques bordelaises pour la syrah. Assemblage 2 mois avant la mise en bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 8/10 ans

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

CARACTÉRISTIQUES : robe brillante d'un rouge sombre aux reflets violines. Nez épicé (poivre noir) et fruité (framboise & mûre) ; nez complexe à l'aération avec du grillé, du bois de sental et des épices douces. La bouche est tendre, savoureuse et épicée, le vin est fondant avec des tanins feutrés

POTENTIEL ANNUEL : 20 000 bouteilles

DISTINCTIONS :
Villa Ferrae 2013 : Méd. de bronze Concours Général Agricole & Méd. d'or Concours Féminalise 2015
Villa Ferrae 2012 : Médaille d'Or Concours des Grands Vins Sud
Villa Ferrae 2011 : Médaille d'Or Concours des Féminalise et Guide Hachette des Vins 2014
Villa Ferrae 2009 : Médaille de bronze Concours Mâcon 2012
Villa Ferrae 2007 : Médaille d'or Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2010 et 1 étoile Guide Hachette des Vins 2011

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

CRU BOUTENAC

CARNACHE

rouge 2014
A.O.C. Corbières-Boutenac -14 % vol.

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% CARignan (100 ans) - 50% greNACHE (30 ans)

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

VINIFICATION : vendange manuelle puis fermentation traditionnelle d'un mois avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE : en cuve puis en bouteilles

POTENTIEL DE GARDE : 8/10 ans

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

CARACTÉRISTIQUES : robe d'un rubis sombre et brillant. Nez riche sur le fruit caramélisé et les épices douces ; notes de sous-bois et de grillé à l'aération, puis sur les fruits secs comme le pruneau et la figue. La bouche est soyeuse, les tanins sont veloutés et fondus sur une empreinte réglissée

POTENTIEL ANNUEL : 5.000 bouteilles

DISTINCTIONS : Revue du Vin de France :
Carnache 2008 : « Fraîcheur florale, intensité veloutée, trame droite et nerveuse, ensemble très équilibré et précis, tanins mûrs, ensemble très abouti. »
Carnache 2007 : « Matière ample, généreuse, mûre et épicée. Style traditionnel, complet, finale aux tanins un peu métalliques. Plus dense et serrée, la cuvée Carnache à Boutenac fera un beau vin lorsque l'élevage sera digéré. »

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

SAVOIR-FAIRE

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 les blancs AOC Corbières : 40% Grenache blanc, 40% Bourboulenc, et 20% de Vermentino, 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 Miocène)
grandes parcelles : 2 ha de moyenne
rendements : entre 25 et 50 hl/ha
âge des vignes : entre 4 et 100 ans ; moyenne : 45 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
vendanges principalement mécaniques ; vendanges manuelles 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 : respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité dans l'industrie agroalimentaire avec la méthode HACCP (**traçabilité**)

exploitation qualifiée agriculture raisonnée

VITEALYS

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

BUREAU VERITAS
Certification

Attestation de Qualification au titre de l'Agriculture Raisonnée

Attribuée à

EARL MAYLANDIE
18 avenue de Lezignan
11 200 FERRALS LES CORBIERES
N° SIRET : 501 183 529 00012

Conformément aux décrets N°2002-631 du 25 avril 2002 et N°2004-293 du 26 mars 2004, Bureau Veritas Certification France SAS atteste que l'exploitation agricole susmentionnée a été évaluée et jugée conforme à l':
Arrêté du 30 Avril 2002 modifié
relatif au référentiel de l'agriculture raisonnée

PRODUCTIONS VEGETALES / TRANSFORMATION

Attestation n° **QUAAR 1612**
Date de début de validité de la Qualification : **06/02/2012**
Date de fin de validité de la Qualification : **06/02/2017**

Pour vérifier la validité du certificat appelez au : + 33(0) 475611307
Bureau Veritas Certification France est agréé pour la qualification des exploitations au titre de l'Agriculture Raisonnée selon l'arrêté du 09 juin 2008.

La qualification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées aux articles 7, 9, 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 de cette attestation est valable

Fait à Puteaux le 15/03/2012
Etienne CASAL
Directeur Général

p/o E. Gouvernel

cofrac
CERTIFICATION DE PRODUITS AGRICOLES & ALIMENTAIRES
Accréditation N° 5-0051
Portée disponible sur www.cofrac.fr

BUREAU EN CHARGE : Bureau Veritas Certification France – ZA Champgrand – 26270 LORIOL SUR DROME

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

REVUE DE PRESSE

MIDI LIBRE ECONOMIE 10 novembre 2015 - Reportage de Sid MOKHTARI

AUDE : CORBIÈRES-BOUTENAC, L'AOC LA PLUS *CHÈRE* DE LA RÉGION

L 'appellation communale est, au sein des Corbières, une pépite que des vignerons acharnés ont su faire reconnaître.
Boutenac est un bébé de l'appellation Corbières ! Nous en sommes seulement au 8e millésime commercialisé." Reconnue AOC depuis 2005, Corbières-Boutenac ne produit que des vins rouges, à base notamment de carignan, le cépage roi de l'appellation. Ces vins issus d'une production très rigoureuse sont réputés pour leur élégance et leurs tanins harmonieux.

Aujourd'hui, en tant qu'appellation communale, Corbières-Boutenac appartient à la famille des Crus du Languedoc. Et c'est sans doute le vin le plus cher de la région, avec une moyenne de 7 € la bouteille. Pour arriver à ce résultat, ils se sont imposé un cahier des charges contraignant, tant dans les vignes qu'à la cave. Toute irrigation est interdite. Trois contrôles sont assurés par des commissions de dégustation tout au long de la période d'élevage.
"Nos vins sont sur les plus grandes tables à Paris, Londres, New York..."
La force de cette jeune appellation, c'est d'abord un solide collectif. Pendant des années, les vignerons ont œuvré pour la reconnaissance de leur cru, finalement obtenue en 2005. "Aujourd'hui, se réjouit leur président Pierre Borie, nos vins sont sur les plus grandes tables à Paris, Londres ou New York, et nous avons la chance d'avoir des locomotives comme Gérard Bertrand, les domaines de la Voulte-Gasparet, Fontsainte, Caraguilhes.... Mais cette réussite est d'abord le résultat d'un travail collectif avec une ambition qualitative et une volonté de régularité d'une année à l'autre. Du coup, nous arrivons à valoriser l'appellation Corbières-Boutenac à un bon prix. Et ce qui est fabuleux, c'est que la presse (avec des articles élogieux dans les revues spécialisées et dans les guides mais aussi les magazines grand public comme L'Express, Le Point, Le Figaro, NDLR) et les consommateurs valident tout ce travail."
L'autre atout de Boutenac, c'est son terroir autour du massif du Pinada dans les Corbières. L'ensoleillement est important et la pluviométrie faible. Mais les entrées maritimes font que la vigne ne manque pas d'eau. La force de Boutenac, c'est aussi "la diversité de ses vignerons aux styles très différents, réfractaires à toute standardisation, mais qui tirent tous dans le même sens. Une saine émulation fait que nos vins progressent chaque année", poursuit Pierre Bories.
Ambition : devenir “premier cru”
Les Audois ont su contourner un handicap : "L'absence d'une ville à proximité, comme Montpellier qui est le débouché principal des vins de Pic Saint-Loup par exemple." Et ceci grâce à la mondialisation : "La plupart d'entre nous exportons au moins 50 % de notre production". Pierre Bories a calculé que c'est au moins 7 M€ qui sont annuellement injectés dans les dix villages de l'appellation communale. Prochaine étape : passer d'appellation communale à “premier cru”, l'avant dernier étage de la pyramide qui hiérarchise les vins. Alors seul “Boutenac” apparaîtrait sur l'étiquette et “Corbières” disparaîtrait. La demande est actuellement instruite par l'Inao. Si elle aboutit, ce serait une première en Languedoc-Roussillon.

Des vignerons qui ont le sens du collectif : Pierre Bories, David Latham et Delphine Maymil

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

REVUE DE PRESSE

Vent Sud
AUTOMNE 2015
ART DE VIVRE EN LANGUEDOC-ROUSSILLON & MIDI-PYRÉNÉES

Boutenac, la petite Toscane des Corbières

À QUELQUES KILOMÈTRES DE NARBONNE, SE CACHE UN PETIT VIGNOBLE DANS UN MOUCHOIR DE POCHE. LE TERROIR DE BOUTENAC, SEULE AOC COMMUNALE DES CORBIÈRES, Y FÊTE SES 10 ANS.

Textes **Caroline Lemaître** | Photos **Édouard Hannoteaux**

Delphine et Éric, vignerons tous azimuts

Delphine Maymil ne voulait pas être vigneronne avant que le destin ne la rattrape et lui fasse retrouver ce garçon avec qui elle était au collège à Lézignan, Éric Virion.

Formée à la communication, sensible à l'art moderne, Delphine se cherche, mais ne trouve pas. Fin 2002, l'appel du domaine familial est plus fort. Créé par son grand-père, transformé par son père qui quitte la coopérative pour se lancer en cave particulière, *Château Maylandie* fait déjà partie d'elle. « *Depuis 10 ans, j'aidais mon père dans les vinifications. Le côté popote à la cave me plaisait beaucoup* ». Elle enchaîne les stages chez Gérard Bertrand, puis en Australie. Éric, d'une famille de vignerons mais parti travailler dans le secteur de l'eau, a toute de suite été emballé pour la suivre au domaine. Le jeune couple joue la carte du dynamisme et participe volontiers à toutes les opérations de communication et les animations proposées par le cru Corbières et Boutenac. « *Il s'agit de porter la bonne parole de notre région, et puis on aime le contact et bouger !* », s'enthousiasment-ils. ■

Château Maylandie - 18, avenue de Lézignan à Ferrals-les-Corbières - Tél. : 04 68 43 66 50

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

REVUE DE PRESSE

Maxi Cuisine 2€20 N°100 juillet-août 2015

Vins

Pour fêter le n°100
10 vins à moins de 10 €

À déguster aux beaux jours, une belle collection de jolis flacons pour célébrer les occasions précieuses, un apéro entre copains, un dîner sous la tonnelle, un déjeuner sur l'herbe…

100% bonheur !

La fraîcheur des rosés pc

Autour d'un barbecue

Médaillé d'or au Concours des Grands vins de Corbières, ce rosé à la robe saumonée dégage un parfum de rose allié à des notes légères de cerise. En bouche, sa fraîcheur et sa souplesse en font le vin idéal de l'été, associé à des salades, grillades de poisson et tartes de légumes. Servez-le entre 11 et 12 °C.

◀ *Corbières rosé Lo Solelh 2014, château Maylandie. 5.50 €.*

Cuisine Actuelle 2€ seulement JUILLET 2015 - N°295 cuisineactuelle.fr

Que boire avec… un barbecue

Accord classique

Un rosé charpenté, fruité et épic mêlant grenache, cinsault et syr Bien structuré, il a des arômes de fruits rouges et une bouche ample finissant sur le poivre et la groseille. À boire sur du poulet au curry ou une grillade mixte. *Corbières rosé 2014, Lo Solelh, Château Maylandie, 5 €, Casino.*

Avec les viandes bla

Grillées au barbecue, ces viandes aiment la simplicité et se plaisent avec un vin rouge ou rosé, simple, fruité et bien frais. Une bonne occasion de découvrir un petit cru méconnu et pas trop fort en alcool.

Les appellations conseillées : corbières, navarre, anjou, béarn, tavel, bergerac, côtes-catalanes pour les rosés. En rouge : gaillac, duras, bergerac, saint-pourçain, coteaux-du-lyonnais côte-roannaise, côtes-du-marmandais.

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

REVUE DE PRESSE

L'INDÉPENDANT – 13 Décembre 2012

UN MINISTRE EN VISITE AU DOMAINE MAYLANDIE

Delphine Maymil reçoit le ministre dans son caveau de dégustation en présence des élus. PHOTO/© D.R

FERRALS-LES-CORBIERES Samedi 8 décembre, Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, était en déplacement dans le département afin de prendre le pouls de la viticulture et de rencontrer les professionnels du secteur. Après avoir commencé sa visite à Carcassonne, c'est à Ferrals qu'il l'a poursuivie en se rendant dans une cave particulière, le domaine Maylandie, chez Delphine Maymil. Entouré de nombreuses personnalités politiques, des représentants de l'Etat et de la profession, il a été accueilli par le maire Gérard Barthez, accompagné de ses quatre adjoints, et les propriétaires du lieu, avant de se rendre au caveau de dégustation. Une visite détaillée de la cave suivit, ainsi que celle du gîte 4 épis, qui s'inscrit dans une démarche d'œnotourisme. Le maire a ensuite brièvement présenté le terroir et ses problèmes, puis a remis au ministre la médaille de la Ville, avant de laisser la parole à Delphine. Celle-ci a présenté son parcours de vigneronne et l'histoire de la propriété familiale, puis a exprimé son souhait de voir l'Etat manifester son soutien aux viticulteurs à travers une aide pour la production, la modernisation des caves, la prospection et la commercialisation dans le monde entier. Pour Stéphane Le Foll, cela passe par une coordination de la stratégie de commercialisation à l'international. En tout cas, il a fait part de son intention de défendre le modèle français d'alimentation, qui comprend bien entendu le vin, face aux autres modèles mondiaux qui existent déjà (les "fast-foods" en sont un exemple) ou qui vont se développer. Les discussions se sont poursuivies autour d'une dégustation des vins du domaine.

Château Maylandie
CORBIÈRES-BOUTENAC

TOURISME VIGNERON

Les **deux maisons de vacances classées** « **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 6 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…

LE PAYS CATHARE LES GÎTES DU PAYS CATHARE
vignobles & découvertes
qualité Sud de France LANGUEDOC-ROUSSILLON
GÎTES DE FRANCE

#

Delphine MAYMIL & Eric VIRION, vignerons
CHÂTEAU MAYLANDIE
18, av. de Lézignan - 11200 FERRALS-LES-CORBIERES
LANGUEDOC - FRANCE
Mob. DM : +33 6 61 93 01 33 & EV : +33 6 24 41 24 50
Tél. : +33 4 68 43 66 50 - Fax : +33 4 68 43 69 42
contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr