Objectif Languedoc-Roussillon
Février 2004

VITICULTURE AUDE

Domaine Maylandie

Toute la force du terroir cathare

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

Le 2 octobre dernier, 800 litres de vin ont été pressurés avec un vieux pressoir, pour être ensuite vinifiés en barrique. Le raisin avait été ramassé et égrené à la main trois semaines plus tôt. Photo de droite : la vigne appelée "Le Cabanon", classée en AOC Corbières.

Jacques Maymil, entrepreneur narbonnais né en 1920, passionné de viticulture, commença dans les années 50 à s'offrir quelques vignes à Ferrals, petit village des Corbières d'où sa mère était originaire. Il apportait alors sa récolte à la cave coopérative du village. En 1975, son fils Jean, né en 1947, décide de s'investir dans l'exploitation viticole familiale qui compte une trentaine d'hectares. En 1987, deux ans après la labellisation de l'AOC Corbières par l'INAO, il monte sa cave particulière commercialisant ainsi sa production sous sa propre marque : Château Maylandie. Un nom qui n'est pas choisi au hasard puisque "Maylandie" est issu de la contraction de Maymil et de Landrodie, le nom de jeune fille de son épouse...

Domaine cultivé en agriculture raisonnée

Parallèlement, le viticulteur mise 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, il s'est même engagé dans l'agriculture raisonnée (label Vitéalys) afin de respecter la nature et le consommateur.

Aujourd'hui, après des études de communication et une expérience professionnelle dans le milieu de l'art moderne et contemporain, Delphine Maymil travaille aux côtés de ses parents Jean et Anne-Marie, en attendant de prendre véritablement la direction du domaine. Si l'appellation Corbières est la plus importante du Languedoc et se divise en onze terroirs, c'est principalement sur le terroir de Boutenac, classé en cru par l'INAO, que sont plantés les 22 hectares de vignes du Château Maylandie. L'encépagement du Château présente la particularité d'être composé essentiellement de grenache 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 de château Maylandie des arômes de petits fruits rouges, de fruits à chair blanches et d'épices exotiques. Pour la dégustation, intéressons-nous plus particulièrement à la cuvée Cabanon rouge (élaborée avec les cépages grenache, cinsault, et carignan) issue principalement de vieilles vignes âgées de 40 à 60 ans et situées sur des coteaux argilo-calcaires.

D'une belle robe rouge cerise, le cabanon développe un bouquet intense et complexe de fruits rouges mûrs et de fruits confits. La bouche très ronde, à dominante de cerises et de mûres, se termine par des tanins souples et amples. À servir et déguster entre 17 et 19° C. ■ **René Bassou**

Château Maylandie - Delphine Maymil
11200 Ferrals-les-Corbières
Tél. 04 68 43 66 50