



Communiqué de presse Juin 2016

Une cuvée inédite signée Cazes

La maison Cazes lance son premier Côtes du Roussillon blanc



Hommage

La première édition a vu le jour en 2014, dans sa version rouge. Aujourd'hui elle se décline en blanc : une cuvée inédite au sein du domaine Cazes qui crée son premier Côtes du Roussillon blanc, assemblage de Grenache blanc et Marsanne, et se positionne ainsi de façon durable sur ce segment d'appellation en pleine croissance*.

Une cuvée créée en hommage au Maréchal Joffre, natif du Roussillon, dont les vignes ont été rachetées par la famille Cazes en 1927. C'est également un hommage au savoir-faire de tous les vignerons du domaine Cazes qui travaillent la terre et la vigne dans le plus grand respect de la nature, pour en extraire le meilleur.

Un profil méditerranéen

Cultivé et vinifié selon les principes biodynamiques (pratiqués par la maison Cazes depuis 1997 sur 220 hectares), ce vin aux accents du sud est issu du terroir des Aspres aux pieds des contreforts du Canigou. Il présente de belles notes florales au nez, une extrême fraîcheur et générosité en bouche, marquée par le velours du grenache et la richesse du soleil catalan qui s'exprime pleinement.

Un packaging alliant élégance, innovation et modernité

La Maison Cazes a créé en partenariat avec la société Verallia une bouteille unique, élancée, à bague plate, qui tire son originalité par une plaque de verre qui encercle la bouteille au niveau du socle et donc une double gravure avec :

*la matérialisation du Maréchal et de la marque institutionnelle Cazes sur la face principale

*la matérialisation de la Biodynamie sur la face arrière (pratiquée depuis 1997 au domaine Cazes)

Le défi a également été de créer une bouteille gravée avec un poids de verre maîtrisé : cette nouvelle création n'excède donc pas les 500gr, pour un impact environnemental réduit.

La capsule et l'étiquette ont été travaillées avec sobriété : seulement quelques notes de dorure et de vernis sérigraphique apportent brillance et relief.

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895



HOMMAGE 2015 - Côtes du Roussillon – Blanc

Cépages Grenache 60%, Marsanne 40%

Terroir Les Aspres - terroir riche en argile et bénéficiant d'une climatologie fraîche. Age des vignes : 25 ans. Rendement : 50 hl/ha.

Vinification Récolte en début de matinée, pressurage direct mais lent. Débourage sévère de 48h, puis fermentation à 18°C. Brassage des lies fines pendant quelques jours avant sulfitage et soutirage.

Cultivé et vinifié selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique : méthodes pratiquées par la maison Cazes depuis près de 20 ans, pionnière dans la région.

Elevage 3 mois en cuve avant filtration

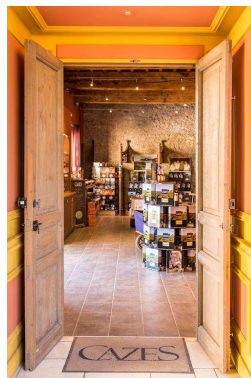
Temps de garde A consommer dans les 2 ans.

Accord Met & Vin Servir à 12°C dès l'apéritif pour apprécier sa fraîcheur et également avec des poissons et fruits de mer.

Distribution En vente en restauration, chez les cavistes, dans les boutiques des vins de la maison Cazes et sur l'e-boutique Cazes – Seulement 10 000 bouteilles à la vente

Prix de vente TTC départ cave : 9.90€

**Source CIVR données à fin mai 2016 : évolution des sorties N/N-1 +6% sur l'ensemble de l'AOP CR et +15% sur l'AOP CR Blanc – Données IRI Panel Distributeurs CAM P2 2016 : +0.7% en volume et +14% en valeur sur l'AOP CR*



A propos de la Maison Cazes,

Depuis 1895, la Maison CAZES cultive la vigne à Rivesaltes, au cœur du Roussillon, entre Pyrénées et Méditerranée. Pionnière dans la production et la commercialisation de vins du Roussillon, experte en Biodynamie et leader des Vins Doux Naturels, la marque CAZES est une référence partout dans le monde.

Avec l'arrivée de la nouvelle génération en 2004, c'est une nouvelle impulsion qui est donnée à la Maison CAZES, tant au niveau de la gamme des vins, simplifiée, rajeunie, que des structures d'accueil. La création d'un nouvel espace de dégustation et du restaurant La Table d'Aimé dès 2009 au cœur du domaine a en effet permis à la Maison Cazes de recevoir le 1er Prix National de l'œnotourisme 2009 dans la catégorie mise en valeur d'un site viticole. En 2013, en association avec des investisseurs d'AdVini, elle rachète LES CLOS DE PAULILLES, propriété de 90 hectares d'un seul tenant dans le terroir de Banyuls et de Collioure, en bord de mer. Cette acquisition confirme son implication dans l'un des plus beaux et des plus pittoresques vignobles français, et sa volonté d'investir dans le Roussillon partout où la terre nourrit les meilleurs raisins, comme à Maury et à Latour de France où elle est déjà présente.

Animée, à tous les postes clés, par une équipe de jeunes, dynamiques, en quête permanente d'innovation, soucieux de respecter l'environnement, la Maison CAZES est toujours à l'avant-garde en Pays Catalan.

Maison CAZES – 4 rue Francisco Ferrer – 66602 RIVESALTES – TEL : 04.68.64.08.26 – www.cazes-rivesaltes.com

Contact presse : Candice Castellás - candice.castellas@cazes.com