

Cuvée Agropolis 2015 (11^{ème} édition)

Agropolis International a choisi en 2015, pour sa traditionnelle cuvée annuelle, le vin biologique « Les Jumelles rouge 2013 du Château de Luc » qui fait partie des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée « Corbières ». Comme pour chaque édition, la cuvée a été sélectionnée par un jury international issu de notre communauté scientifique et entrepreneuriale lors d'une dégustation à l'aveugle.

Un vin « authentique »



Construit au 5^e siècle en plein cœur du pays cathare, le château de Luc appartient à la famille Fabre depuis 1876. Préservé et restauré, le château offre aujourd'hui un formidable témoignage du patrimoine

familial. Outre, le sarcophage wisigothique du 4^e siècle orné d'un oméga inversé, le château possède des caves souterraines, uniques dans la région, permettant un élevage optimum des plus grands vins. Le domaine viticole s'étend sur une superficie de 60 ha. Le calcaire est la roche prédominante et la garrigue est la végétation typique de la région audoise. La culture de la vigne bénéficie d'un ensoleillement important, et de deux vents contraires Le Cers et le Marin.

La cuvée « Les Jumelles 2013 » est issue d'un terroir sur les terrasses caillouteuses du Riss (galets calcaires), sols argilo-calcaires et cailloux roulés au pied de l'Alaric. Elle est le résultat de vendanges manuelles, avec vinification en grains entiers du Carignan et du Grenache, macération longue avec égrappage pour la Syrah, vinification thermo régulée avec remontages, ce qui lui confère concentration, équilibre et finesse. Elle est composée de trois cépages noirs : Syrah 50 %, Carignan 25 % et Grenache 25%. Elle possède une robe grenat à reflets pourpres, et dégage des arômes épicés de poivre noir et de garrigue. La cuvée « Les Jumelles » fait référence aux filles aînées du vigneron, Clémence et Jeanne.

Un homme « passionné »

Louis Fabre suit des études d'ingénieur agronome et d'œnologie à l'Agro Montpellier. Il s'installe avec sa famille au Château de Luc en 1982 et reprend l'exploitation des domaines familiaux. Il dirige quatre domaines, soit 180 ha, acquis à différentes périodes : Château de Fabre Gasparets (1711), Château Coulon Verel (1867), Château de Luc (1876) et La grande Courtade (1950). La famille Fabre est installée en Languedoc depuis 1605 où elle cultivait déjà la vigne dans les Corbières. Louis Fabre est rejoint en 1998 par sa sœur Marie (commercial), en 2014 par sa fille Clémence (export), en 2015 par sa nièce Paule (gestion). Claire son épouse assure l'accueil du caveau et l'agro-tourisme. Aujourd'hui, une trentaine de personnes participent avec passion à la vie des vins Fabre.



Louis Fabre veille au respect de l'environnement. En 1991, le label culture biologique s'inscrit dans la démarche très ancienne de respect de l'environnement puisque certains des terroirs n'ont jamais été désherbés. En 2000, le label Qualenvi atteste de la démarche pionnière pour appliquer un système de suivi qualité à l'agriculture. En 2014, le label Vin Biologique s'applique à tous les vins sur les quatre propriétés. Des bandes fleuries de légumineuses sont semées toutes les 10 rangées de vignes afin de favoriser l'équilibre du système et la biodiversité.

La sélection d'une cuvée « originale et expressive »

La cuvée a été sélectionnée lors d'une dégustation à l'aveugle organisée le 2 octobre 2015 au Gustarium du domaine de Saporta à Lattes et animée par le Syndicat général des AOC Corbières et le Syndicat des AOC du Languedoc.

Elle sera servie pour des événements nationaux et internationaux organisés par l'Association et sera également offerte aux nombreux visiteurs étrangers d'Agropolis International. Elle sera aussi proposée à la carte des vins des restaurants fréquentés par les établissements membres de l'Association.



Précédentes cuvées Agropolis

2014 : Cuvée Trassegum, Château d'Or et de Gueules, Costières de Nîmes, 2011	1996 : Château Valcombe, Costières de Nîmes, 1994
2013 : Château de l'Engarran, Coteaux du Languedoc, Grés de Montpellier, 2010	1994 : Château Hauterive Le Haut, Corbières, 1991
2012 : Cuvée Lushanes, Côtes du Roussillon, 2006	1992 : Domaine de l'Hortus, Coteaux du Languedoc, 1990
2011 : Cuvée Carline, Coteaux du Languedoc, Pic Saint Loup, 2010	1990 : Château Roumanières, Coteaux du Languedoc, 1988
1997 : Domaine Le Vieux Chêne, Côtes du Roussillon, 1993	1986 : Château Rouquette sur Mer, Coteaux du Languedoc, La Clape, 1985

Agropolis International, campus mondial des sciences vertes, est une association qui réunit une concentration exceptionnelle de compétences scientifiques et d'expertise dans les domaines liés à l'agriculture, à l'alimentation, à la biodiversité, à l'environnement et aux sociétés rurales, ouverte sur le développement des régions méditerranéennes et tropicales, fédérant des organismes de recherche et d'enseignement supérieur.

L'association regroupe également des acteurs du développement économique et de l'innovation en région : pôles de compétitivité, organismes de transfert, instituts techniques agricoles et agro-alimentaires, représentations d'industries et d'entreprises agricoles, bureaux d'études et ONG. De plus, les collectivités territoriales soutiennent Agropolis International.

Contact presse :

Céline Martinez
Tél. : 04 67 04 37 41
Courriel : martinez@agropolis.fr
www.agropolis.fr

Contact producteur :

Louis Fabre
Tél. : 04 68 27 10 80
Courriel : info@famille-fabre.com
www.famillefabre.com