



## *HISTOIRE DE CHATEAU CAPION*

Aux portes d'Aniane et de Saint-Guilhem le Désert, Château Capion est idéalement situé pour produire les vins des Coteaux de Languedoc de qualité, la vallée du Gassac étant le berceau des terrasses du Larzac.

De vieux manuscrits retrouvés mentionnent la construction initiale du Château au XVIème siècle. Mais les premières preuves concrètes retrouvées datent de l'an 1873, lorsque le Domaine de Capion (ou CAPIOU pour les anciens) est acquis par la famille Keittinger.

Déjà à cette époque, nous citons : « Il [le château] se composait de maisons et jardins, labours, vignes, olivettes, bois et pâtures et s'étendait sur une soixantaine d'hectares : les vignes alors étaient comptées pour 12 hectares. Un ruisseau, sorte de torrent descendu des Cévennes, le Gassac, arrosait le domaine et apportait un peu de fertilité dans ce sol pierreux et assez déshérité. »

Monsieur Keittinger restaura le château dans les années 1880. Il développa en même temps la propriété en faisant construire de vastes chais et des bâtiments de dépendance.

Lorsque le Phylloxéra détruisit la quasi-totalité du vignoble français, entraînant une hausse des prix du vin, Monsieur Keittinger grâce à une fortune personnelle, entreprit l'importation de ceps de vigne américains qu'il fit greffer à ses ceps français restant, le reste du vignoble ayant été anéanti par le fléau.

Ce fut un franc succès mais le propriétaire du Château décéda peu de temps après, laissant derrière lui un domaine prospère.

La chapelle attenante au château, fut bénite par Monseigneur de Cabrières, vieil ami de la famille Keittinger, en 1888.

Le domaine, toujours d'après les documents retrouvés, fut revendu en 1891 pour des raisons que l'on ignore. Il connut différents propriétaires jusqu'en 1960, année où la famille Salasc en fit l'acquisition. A cette époque il couvrait une superficie de 27 hectares plantés de vignes, le reste du domaine étant sous bois. Les hommes de la famille continuèrent la traditionnelle culture de la vigne tout en apportant une amélioration à la qualité de leurs vins.

En 1996, un vigneron sud-africain rachète la propriété. La passion de la nouvelle équipe de Capion, l'exigence perfectionniste des hommes qui, chaque jour, y investissent leur force de travail, sont la clé permettant d'extraire la « substantifique moelle » d'un terroir géoclimatique de prédilection. Le sol est en effet constitué de lits de grès calcaires, issus de plissements des époques glaciaires : des sols profonds, pauvres en humus parfaitement drainés assurent une idéale maturation des grappes, garantissant la finesse des arômes et des tanins.

A présent, 45 hectares sont complantés en vignes, bordés par le lit du Gassac, rivière arrivée tout droit des Cévennes, et protégés par les collines de garrigues environnantes et les bois.

## ***TERROIR ET VIGNOBLE***

La densité à l'hectare est de 3 700 pieds. Le sol est fertilisé au moyen de fumures organiques.

L'option d'encépagement a été définie en raison des spécificités du sol de Capion :

Cépages traditionnels Méditerranéens	
Grenache	3,50 ha
Syrah	15,00 ha
Mourvèdre	1,50 ha
Cinsault	1,00 ha
Cépages Bordelais	
Merlot	3,50 ha
Cabernet Sauvignon	6,00 ha
Cabernet Franc	2,00 ha
Cépages blancs	
Chardonnay	7,00 ha
Sauvignon blanc	0,50 ha
Roussanne	2,00 ha
Viognier	0,25 ha

Le terroir bénéficie en outre d'un microclimat privilégié ; l'orientation du vignoble nord-ouest protège la vigne et le raisin du dessèchement par un ensoleillement excessif. Les monts de garrigues cernant le vignoble jouent un rôle naturel de régulateur de température.

Le sol bénéficie de labours traditionnels 3 à 4 fois par an, jusqu'à la fin juin, début juillet : cette culture ancestrale (contrairement à l'emploi d'herbicides ou de non-culture du sol) permet là aussi d'atténuer les effets néfastes de sécheresse.

Les traitements phytosanitaires résident exclusivement dans l'emploi de bouillie bordelaise (cuivre) et de soufre. L'utilisation de ces-dits traitements optimise l'action de la flore levurienne lors des fermentations : en effet, les levures naturelles concentrées sur les baies risquent d'avoir un comportement modifié par l'utilisation de produits de synthèse.

## ***LES VINS***

Le classement en 1990 du terroir du Domaine de Capion en Appellation d'Origine Contrôlée COTEAUX DU LANGUEDOC, va donner naissance, à partir de 1990 et pour les cépages autorisés dans le cadre de l'appellation AOC (Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault pour les vins rouges, Marsanne et Roussanne pour les vins blancs) à des cuvées AOC Coteaux du Languedoc CHATEAU CAPION.

Les cuvées des autres cépages, notamment d'origine bordelaise et bourguignonne, seront toujours présentées sous l'appellation Vin de Pays de l'Hérault DOMAINE DE CAPION.

## ***LA VINIFICATION***

Avant les vendanges, des contrôles quotidiens de maturité sont réalisés en fonction des parcelles et des cépages.

La récolte ne commence qu'après l'interprétation optimale des résultats de ces tests ; elle s'effectue mécaniquement, ce qui permet une intervention rapide au moment précis où la matière première atteint son équilibre naturel, condition unique pour élaborer un vin naturellement équilibré.

## ***LES VINS BLANCS***

La récolte est beaucoup plus précoce (fin août, début septembre), mécanique, elle permet une macération pelliculaire naturelle nécessaire pour l'obtention d'une meilleure extraction des arômes.

Après pressurage sélectif (seules les deux premières pressées sont conservées) et stabilisation des moûts à très basse température (24 à 48 heures), la fermentation dure plusieurs semaines.

La température de fermentation, maintenue entre 16° et 18°, assure une lente cuvaison et une extraction intégrale des arômes fermentaires.

Les vins sont relogés ensuite en cuves et stabilisés afin d'éviter tout départ de fermentation malolactique.

Dans le courant de l'hiver, la mise en bouteilles est réalisée pour emprisonner la fraîcheur, la vivacité et les arômes de la cuvée élaborée.

## ***LES VINS ROUGES***

Période de récolte du 1<sup>er</sup> septembre au 5 octobre en fonction des cépages. Elle est suivie d'un égrappage.

Durée de fermentation de 7 à 15 jours, selon les conditions climatologiques et les cépages. Le temps de macération est déterminé par une dégustation/jour.

Contrôle constant des températures autour de 25° - 30 ° de fermentation à l'aide d'un groupe de froid (passage d'eau réfrigérée à l'intérieur de plaques inox immergées dans les cuves).

Pressurage assuré par un pressoir horizontal Vaslin à l'extraction progressive, garantissant l'obtention de jus riches en extraits, sans être chargés en substances végétales. Dans une première phase, une séparation des vins de presse s'effectue. L'assemblage éventuel avec le « vin de goutte » ne se fera qu'après plusieurs semaines, uniquement en fonction de la dégustation. Les assemblages pour les cuvées à base de différents cépages sont effectués à la fin de l'hiver, après toujours plusieurs dégustations et stockage en cuverie pour préserver une parfaite stabilité..

Certaines cuvées sont élevées en barriques bordelaises. La durée de l'élevage se situe entre 3 et 4 mois. La présence de ce terroir unique procure aux vins avant élevage une richesse structurale extraordinaire, puisque la teneur en extraits secs est deux fois plus importante que dans les concentrations habituelles.

***Le Vin de Capion est le reflet non seulement d'un terroir mais aussi d'une famille et de son équipe, passionnés par cette grande aventure.***

***Les Anges chaque année attendent patiemment leur part et nous confirment la Renaissance d'un Domaine d'exception...***