



**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**

**A.O.C. Corbières**

**Château Bel Evêque, Cuvée Cardinal**

**Producteur : Pierre Richard**

<http://www.vinspierrericard.com/>



**Région**

**Languedoc**

**Roussillon**

**Sous région**

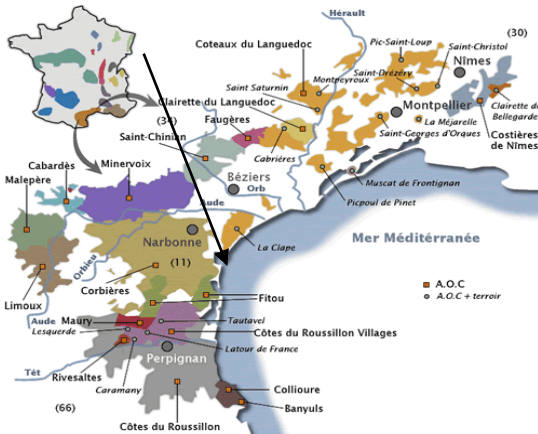
**Coteaux de l'Aude**

**Situation géographique**

Au sud du département de l'Aude, entre Narbonne et Carcassonne, entre le fleuve l'Aude et le département des Pyrénées-Orientales.

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

60 % Syrah,  
40 % Mourvèdre

**Terroir**

Argilo calcaire

**Climat**

Méditerranéen

**Observations**

- A.O.C. depuis 1985.
- Superficie de l'appellation : 15 150 Ha pour une production de 690 000 Hl soit un rendement moyen de 45 Hl/Ha.
- Le domaine fait 20 Ha et produit plusieurs cuvées.
- Raisins issus de l'agriculture raisonnée.
- Vin primé de manière régulière.
- Production : 8 500 bouteilles par an.
- Potentiel de garde : 15 ans.
- A carafer.
- Température de service de 16° à 18°.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

- |                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| Apéritifs      | <input type="checkbox"/> Viandes blanches | ■                        |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges                          | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> Fromages doux    | ■                        |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> Fromages forts   | ■                        |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat                       | ■                        |
| Gros Gibiers   | ■ Desserts fruits                         | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Viandes en sauce, rôties ou grillées ainsi que la plupart des fromages.

**Remarque :**

En 1986, l'acteur Pierre Richard découvre le Domaine de l'Évêque. 50 hectares de garrigues et de vignes blotties entre les rochers et les étangs au bord de la mer Méditerranéenne. Immédiatement séduit par le site authentique et sauvage, il décide alors d'y entreprendre la restauration du vignoble de 20 hectares pour y créer son vin. Depuis 28 ans, Pierre Richard, sa sœur Véronique et leur équipe au Domaine et à Paris, s'investissent tous pour défendre les vins du Domaine et de la région. Patiemment, avec beaucoup de respect, d'humilité et de travail, le vignoble du Domaine de l'Évêque a été restructuré, agrandi, déployé qualitativement.

Encouragé par le succès professionnel et public remporté par le château Bel Evêque, Pierre Richard a souhaité étendre la gamme en créant un vin plus accessible, qui porte la marque de l'humour qu'on lui connaît et reste néanmoins lié au Domaine. C'est ce qui a influencé le nom du démon de l'évêque. Si le motif du démon faisait l'unanimité, Pierre Richard n'aurait en revanche jamais pensé à apposer sa photo sur une bouteille ; ceci est loin d'être dans sa personnalité. Le vin a rencontré un tel succès que Pierre Richard n'a pas pu s'opposer à l'adoption définitive de cette étiquette.

Vinification : Récolte manuelle et longue macération. Elevage en barrique.

