

SCV
CASTELMAURE
COOPÉRATIVE DEPUIS 1921

CASTELMAURE
L'APOMPADOUR
2020
SCV
CASTELMAURE
COOPÉRATIVE DEPUIS 1921

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VIN ET AUDACE :
Guinguette, nouvelles cuvées...
À Castelmaure, ça bouge tous
azimuts !

L'innovation viticole ne se résume pas aux nouvelles techniques de vinification ni aux solutions numériques !

A l'heure de l'intelligence artificielle et du digital, la révolution dans le petit monde du vin prend un virage inattendu. Des hommes et des femmes passionnés cassent les codes en faisant un pari un peu fou : parler le langage de la vigne pour le partager avec le plus grand nombre.

Dans les Corbières, **la cave coopérative centenaire Castelmaure** bouge avec son temps, mais toujours avec une longueur d'avance. Elle ignore les sentiers (re)battus pour embrasser l'excellence et bousculer les évidences.

Les vigneronns eux-mêmes montent sur scène — avec leurs bras, leurs bouteilles et leur bonne humeur.

Cuvées éphémères, guinguette conviviale, Grenache d'exception : En ce début d'été, Castelmaure vous partage 4 actualités rock.



À Castelmaure, on ne fait pas que du vin : on fait du bruit, de la braise, de la musique. On lève le coude, on lève le rideau, on fait lever les foules. Bref, on bouge.



DU SOLEIL, DU BON VIN ET DE LA CONVIVIALITÉ

L'été, chez Castelmaure, est synonyme de partage et de plaisir !

21 juin : Deux nouvelles cuvées éphémères vont mettre le feu aux verres

Pour fêter la musique comme il se doit, la cave coopérative du Languedoc lance « Les Co(o)pains d'abord » et « À Bout de Source » : deux bouteilles pleines de soleil et d'amitié, comme des refrains à chanter entre amis.

L'une, généreuse, fruitée, gouleyante comme une accolade de comptoir ; l'autre, minérale, tendue, arrachée aux entrailles de nos schistes assoiffés. Deux cuvées modernes, sans triche, pour entamer l'été du bon pied, le nez au vent et le cœur ouvert.

27 juin : Réouverture de la guinguette « Sur le Quai »

Cette année, c'est la révolution sous la plancha : ce sont nos vigneronnes qui cuisinent ! Oui, oui. Des mains de la terre aux mains sur la spatule, ils vous mijotent le goût du pays, la vraie ambiance du village.

Tapas maison, vins à prix caveau, couchers de soleil sur la Serre, et discussions à bâtons rompus... Ambiance 100 % Castelmaure, 100 % conviviale.

Courant juillet : Sortie d'une cuvée exceptionnelle, tirée à seulement 4 800 exemplaires

On change de tempo, mais pas d'intensité avec l'édition de ce pur Grenache noir, élevé sur nos plus beaux coteaux de schiste. Habillé d'un écrin de bois taillé comme un bijou, ce vin rare est fin, profond, vibrant comme un solo de guitare dans la garrigue.

Un vin qui dit tout, sans crier.



40 ANS D'AMITIÉ, DE FIDÉLITÉ ET DE TRAVAIL BIEN FAIT AVEC LA MAISON JEANJEAN

Le 3 juin dernier, la cave a soufflé les 40 bougies de son partenariat avec la Maison Jeanjean, qui distribue 40% de sa production aux GMS. Alors on a trinqué, on a dansé, on a partagé un cochon à la broche, des souvenirs à la pelle et l'avenir plein les verres.

Clients, équipes commerciales, techniciens, tous réunis pour une fête comme on les aime, ici à Castelmaure : avec du goût, de la joie, et ce petit supplément d'âme qu'on ne trouve que dans les Corbières.



CASTELMAURE : LA CAVE COOPÉRATIVE EMBLÉMATIQUE DU LANGUEDOC

Implantée au cœur des Corbières, là où la vigne a plus de 2 000 ans d'histoire, Castelmaure fait rimer depuis toujours tradition et modernité.

Depuis sa **création en 1921**, cette cave coopérative a fait le pari de l'audace et du goût. Sa force ? Un **terroir unique** et une culture selon des méthodes artisanales. Aujourd'hui encore, elle privilégie la **vendange manuelle**, afin de garantir un respect optimal du fruit et une qualité irréprochable de la récolte à la vinification.



UNE COOPÉRATIVE PIONNIÈRE

Au fil des années, Castelmaure a su s'adapter et innover sans faire de compromis sur ses valeurs fondamentales.

En 1974, l'œnologue Marc Dubernet a introduit la macération carbonique sur les Carignans. Ce nouveau souffle a donné naissance à des vins aux arômes intenses, désormais signature de la cave. Cette méthode, restée intacte, reflète l'attachement de Castelmaure à la qualité et à l'authenticité.

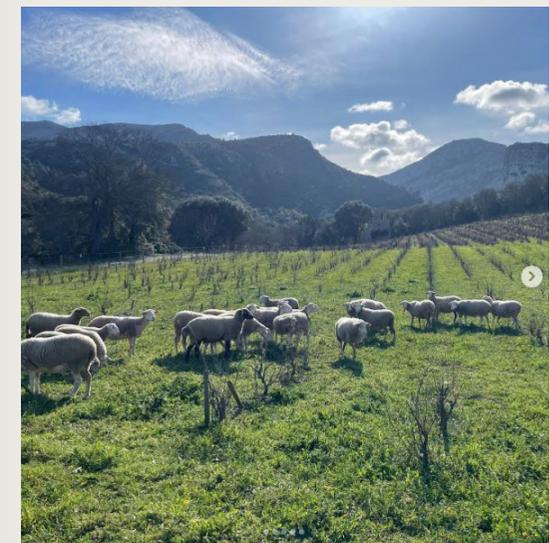
En 2024, une nouvelle ligne de réception a permis une montée en gamme significative, avec un égrappoir de dernière génération et une cuverie de plus petit volume, spécialement conçue pour les vinifications parcellaires.



LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Aujourd'hui, Castelmaure associe techniques traditionnelles et modernisation raisonnée. La coopérative a notamment mis en place des projets d'infrastructures éco-responsables et une démarche durable ancrée dans ses pratiques (ex. : panneaux solaires sur le toit du chai pour une production d'énergie en autoconsommation, système de consigne sur certaines cuvées).

Forte de cette vision à long terme, conjuguée à l'engagement de ses vignerons, elle reste une référence incontournable dans le paysage viticole languedocien.

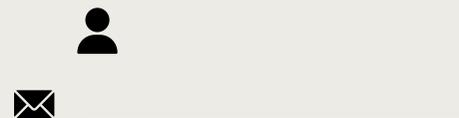




SCV
CASTELMAURE
COOPÉRATIVE DEPUIS 1921

POUR EN SAVOIR PLUS

Site web



📞 06 33 9 10 46