

Château de l'Engarran

Caractéristiques

Région : Languedoc (Grès de Montpellier, ex-Coteaux du Languedoc)

Couleurs : Rouge, Blanc, Rosé

Principaux cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Chardonnay, Viognier, Roussanne (selon les cuvées)

Situé à Lavérune, aux portes de Montpellier, le Château de l'Engarran est l'une des célèbres « folies montpelliéraines » du XVIII^e siècle, ces demeures de prestige bâties par la bourgeoisie éclairée de l'époque pour affirmer leur réussite. Édifié autour de 1750 sur le site d'une maison plus ancienne, le château est entouré d'un parc, de bassins et de sculptures, l'ensemble étant classé Monument Historique et appartenant à la même famille depuis cinq générations. Le film « Le Comte de Monte-Cristo » y a été tourné. Cette demeure d'exception est intimement liée au vignoble qui l'entoure et qui porte son nom, inscrit aujourd'hui dans l'aire des Grès de Montpellier, terroir emblématique des vins languedociens de coteaux.

Le domaine (64 ha de vignes) est une propriété familiale où plusieurs générations de vigneronnes se succèdent, défendant une vision engagée de la viticulture et un style de vins élégant, structuré, à la hauteur du cadre architectural qui les voit naître.

Les vignes sont plantées sur des sols de galets roulés et de grès, exposés à un climat méditerranéen marqué par le vent et le soleil, conditions qui favorisent la maturité des raisins tout en conservant une certaine fraîcheur.

Le château abrite également un musée du vin qui retrace, à travers les outils et les machines utilisés depuis 1885, la longue tradition viticole de la propriété.

Les vins rouges, dominés par la Syrah et le Grenache, expriment une palette de fruits noirs, d'épices, de garrigue et une structure veloutée, souvent portée par un élevage en barriques soigneusement dosé.

Les blancs et rosés, issus notamment de cépages comme le Chardonnay, le Viognier ou la Roussanne, se distinguent par leur fraîcheur, leurs arômes floraux et leur touche méditerranéenne.

Soucieux d'environnement, le domaine met en avant une démarche de viticulture responsable, privilégiant les travaux manuels et la recherche d'un équilibre durable entre vigne, patrimoine et art de vivre.