

CLOS CENTEILLES



CARIGNANISSIME DE CENTEILLES
EN TOUTE SIMPLICITÉ



A PROPOS DU CARIGNANISSIME

Les sols de Centeilles sont des argilo-calcaires sur grès siliceux, mais on peut dire que les Carignans sont implantés dans les sols les plus maigres et les plus caillouteux de toute l'exploitation. A cause des types de sols et de l'âge des vignes, les rendements sont très faibles, de 30 hl/ha environ, et certaines années les productions peuvent même devenir confidentielles (22 hl/ha autour de l'église en 1992...).

Les raisins sont cueillis à la main et transportés jusqu'à la cave dans des caissettes. De cette façon, aucun écrasement n'est possible. La macération carbonique impose que la cuve soit préalablement saturée de gaz carbonique et que les raisins y soient versés intacts, sans le moindre écrasement. Mais à Centeilles, nous y ajoutons encore quelques scrupules perfectionnistes : nous éliminons systématiquement, pendant 48 heures, tout le "jus de goutte" qui finit par se libérer malgré toutes les précautions, afin de ne garder que le meilleur qui, dans ce type de vinification, est le "jus de presse".

Nous acceptons le risque de ne pas lever la cuve (sinon, ce ne serait plus une vraie macération carbonique...) et de ne pas sulfiter du tout. Nous retirons de la cuve, au moment du décuver (après une petite semaine seulement, car nous craignons "d'extraire" trop de matière de nos vieux carignans concentrés), des raisins aussi intacts qu'au remplissage. Ces raisins sont transportés manuellement jusqu'au pressoir, avec le même respect qu'au moment de la cueillette et de l'encuvage.



SA PERSONNALITÉ

" Le nez se montre très sudiste, sur le cacao et les épices, les herbes aromatiques, le cuir. La bouche est chaleureuse, avec une matière ronde, des tanins étonnamment gras pour ce cépage plus souvent en sabots qu'en habits du dimanche ". (Pierre Casamayor - Revue des Vins de France - Juin 1997).

DONNEES TECHNIQUES

Classification:
AOC Minervois.

Encépagement :
Tous les Carignans centenaires sont dans cette cuvée.

Viticulture:
Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Vinification: Macération carbonique, absence de levure et de sulfite.

Elevage:
uniquement en cuve (pas de barrique pour cette cuvée), pendant environ 12 mois. L'embouteillage se fait sans retard, afin "d'enfermer le fruit dans la bouteille".

Mariages gourmands:
Il libérera des arômes de terroir avec grillades et viandes rouges, charcuteries et cuisine toulousaine. A boire dans les 6 années à venir à 16°C.

Habillage:
Bouteille verte 75 cl Bourguignonne modèle écologique avec bouchon en liège naturel.