

CLOS CENTEILLES



CLOS CENTEILLES
UN "CRU" EN LANGUEDOC

A PROPOS DU CLOS

Répondant aux critères de l'appellation AOC Minervois La Livinière, notre cuvée « Clos Centeilles » doit beaucoup au Mourvèdre. Pionniers de sa remise à l'honneur, nous avons choisi de lui appliquer la taille en lyre (double plan de palissage) dont nous sommes les précurseurs en Languedoc. Le Mourvèdre y gagne une exceptionnelle qualité de maturation.

Ce cepage, toujours un peu ingrat, exige qu'on l'attende patiemment ; la Syrah lui apporte l'harmonie de ses tanins bien mûrs ; quant au Grenache Noir, cueilli aussi rôti que possible, sa chaleur va lier l'ensemble dans un moelleux qui n'appartient qu'à lui. De sorte que voilà bien un vrai vin de garde.

SA PERSONALITE

1 - Une robe d'intensité soutenue, profonde, avec une nuance de vin encore très « jeune », aux reflets violacés.

2 - Un arôme légèrement austère dans ses premiers temps de « bouteille » mais qui sait dès le départ gagner en complexité et en maturité ce qu'il perd en transparence instantanée.

Car avec lui, c'est surtout en bouche qu'il va se révéler : son tanin de raisin mûr, bien présent à la dégustation, est pourtant totalement fondu dans l'alcool, l'ensemble donnant au vin un corps racé, tout en finesse, avec une finale étonnamment veloutée qui enveloppe une jolie matière. Emergent alors le fruit, les épices ou les fleurs séchées, autant de notes qui, en « rétronasal » utilisent comme tremplin l'équilibre tanin/moelleux. De tous nos vins, le Clos Centeilles est celui qui nous semble avoir eu en bouteille l'ascension qualitative la plus régulière et prometteuse d'avenir.

DONNEES TECHNIQUES

Classification:

AOC Minervois La Livinière, 1er Cru classé en Languedoc

Encépagement:

Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah.

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:

Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération de 4 semaines, les jus de presse sont réincorporés au vin de goutte.

Elevage

2 ans en cuves d'acier émaillé. Une partie séjourne de 10-12 mois en barriques "de plusieurs vins" ; puis, selon les millésimes, élevage en bouteille 12 mois minimum.

Mariages gourmands:

La puissance et délicatesse de cette cuvée sont à découvrir autour de gibiers et de viandes rôties. A boire dans les 20 ans à venir à 17°C .

Habillage:

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

