

C CLOS CENTEILLES



BLANC

C DE CENTEILLES
DES VINS D'EXCEPTION



A PROPOS DU C BLANC

Comme pour son jeune frère aîné, le C de Centeilles rouge, le cheminement a été long : le temps d'arracher une parcelle sur Centeilles, laisser reposer la terre, faire une rotation de culture pour rééquilibrer le sol, rechercher, retrouver et multiplier les anciens cépages (Araignan Blanc, Riveirenc Blanc et Gris) et puis, bien sûr, planter et conduire la vigne « en lyre ».

Il faut du temps au temps : un stage en 1986 chez « le Pape du vin blanc », Denis Dubourdieu et... une première vinification à Centeilles en... 2007 ! Notre souhait était de réussir, en région méditerranéenne, un vin complexe avec une belle fraîcheur. Aussi, au printemps précédant la première récolte de nos raisins blancs, nous sommes partis à la rencontre de quelques amis vignerons de Châteauneuf-du-Pape pour bénéficier de leur expérience. Arpenter leurs vignes, écouter et comprendre leurs choix de cépages, connaître les indices qui déterminent la date des vendanges, nous a rassérénés. D'ailleurs, ne nous ont-ils pas dit, à l'unanimité, que la vinification en blanc était nettement plus facile que celle des rouges ?

Les vendanges 2007 arrivent. L'excitation est là : la vigne est surveillée comme « le lait sur le feu », les différents cépages mûrissent à des vitesses variables et j'entends dans ma tête la phrase d'Emmanuel Raynaud (Château Rayas) : « voilà un des secrets pour réussir un grand vin blanc dans nos régions... »

Ces trois anciens cépages languedociens étaient faits pour se retrouver ensemble. La personnalité de chacun complète celle des autres : l'un apporte ses arômes de maturité et son gras, l'autre son équilibre et le dernier, son acidité. Le résultat ? Un vin complexe, harmonieux, qui ne ressemble à aucun autre, avec une fraîcheur exceptionnelle pour notre région méridionale.

DONNEES TECHNIQUES

Classification :
IGP Côtes du Brian.

Encépagement :
35% d'Araignan blanc, 30% de Riveirenc Gris, 30% de Riveirenc Blanc, 5% de Grenache Gris .

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:
Ramassage seulement le matin, pressurage direct, débourbage très léger, pas de levurage, bâtonnage tous les jours pendant toute la phase fermentaire, température de fermentation maintenue au maximum à 21°C .

Elevage:
Après achèvement de la fermentation alcoolique, le vin est séparé de ses plus grosses lies et bâtonné toutes les semaines. La mise en bouteilles est réalisée fin mai de l'année qui suit (surtout pas de bois pour cette cuvée).

Mariages gourmands:
Un vin qui vous surprendra par sa fraîcheur et la pointe d'amertume de sa finale; Il accompagnera poissons/fromage de chèvre ou tarte à l'oignon. A servir frais.

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