

# CC CLOS CENTEILLES



## CAPITELLE DE CENTEILLES DES VINS D'EXCEPTION

### A PROPOS DU CAPITELLE

Le sol silico-caillouteux, sur un support de grès tertiaire (Bartonien) ici plus fissuré qu'ailleurs, se révèle par ses qualités à la fois chaudes et filtrantes, idéalement adapté à "son" cépage : le difficile Cinsault.

Le Cinsault fut à l'origine des grands crus languedociens des XVIIIème et XIXème siècles. Plus tard devenu le mal-aimé parce qu'implanté n'importe où, ce cépage à l'adaptation si limitée a retrouvé ici, dans la force de l'âge, avec ses souches aux troncs puissants et aux bras étirés par les tailles successives, les qualités que la tradition lui reconnaissait jadis et qui l'avaient fait élire au milieu de nombreux autres cépages.

Eraflé, foulé, interminablement macéré (huit semaines!) en cuves de chêne ouvertes, "pigé" aux pieds vingt à trente fois, il exprime au terme de cette "obsessionnelle" cuvaison toute la race dont il est susceptible. Des tanins soyeux et délicats, du fruit fondu dans le moelleux de l'alcool : un vin de grande élégance.

### SA PERSONALITE

1 - une belle nuance mauve, 2 - la franchise fruitée des arômes, 3 - l'attaque en bouche, vive et pointue, 4 - le milieu, sous-tendu par une acidité tonique et une chaleur voluptueuse, exaltant des caractères de fruit et de bonbon, 5 - une finale aux tanins fondus, enveloppés de feu et de moelleux.

Un séduisant équilibre général qui évoque, dans ce qu'ils ont d'appétissant, les millésimes les plus réussis de Chiroubles ou de Juliéna, avec le surplus d'un je-ne-sais-quoi qui rappelle discrètement ses origines ensoleillées.

Selon la durée de garde, cette même harmonie originale faite de moelleux et de « fraîcheur », servira ensuite de support à un registre aromatique assez différent et largement complexifié.



### DONNEES TECHNIQUES

Classification:  
AOC Minervois.

Encépagement:  
Cinsault sur vignes cinquantenaires.

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 8 semaines.

Elevage:  
En cuves d'acier émaillé. Soutirage par gravité tous les 3 mois pendant 2 ans. Elevage en bouteille 12 mois minimum.

Mariages gourmands:  
Ses arômes de petits fruits confits et d'épices douces accompagneront gibiers à plumes et filet mignon. A boire dans les 20 ans à venir à 17°C.

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