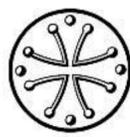


CLOS CENTEILLES



ROUGE

GUIGNIERS DE CENTEILLES
HORS DES SENTIERS BATTUS

À PROPOS DU GUIGNIERS

La vie des villages alentour était, il y a peu encore, littéralement scandée par la culture des "guignes" (griottes en langue d'oc). Le terrible vent du mois de juin, redoutable pour les pousses fragiles des jeunes plantiers, c'est le "vent des guignes" (parce qu'il correspond à la période de maturité des griottes).

Aussi le griottier fait-il partie du paysage agricole et culturel du Minervois, où les repousses omniprésentes d'anciennes plantations délimitent tout naturellement de véritables terroirs à vocation viticole et arboricole.

Le Pinot Noir fin, qui forme la base de cette cuvée, est une variété très anciennement présente sur le sol du Languedoc, comme l'atteste l'abondante littérature viticole des XVIII^e et XIX^e siècles. Le but de ce choix fut de restituer à la palette des vins du Languedoc une personnalité disparue qui, dans son expression méridionale du Haut Minervois ne trahirait néanmoins pas ses origines variétales.

Aussi le Guigniers de Centeilles n'est-il pas présenté sous l'étiquette anonyme d'un « vin de cépage » mais se veut au contraire la fidèle expression d'un terroir.

PERSONNALITÉ

"(...) Ma cuvée préférée est celle qui est élaborée autour du pinot noir fin, les "Guigniers de Centeilles". J'y retrouve le charme du raisin bien élevé, respirant la terre, et la belle signature du domaine. Je l'ai bu avec un steak de thon cuit juste "rosé", bien épais, fondant comme les tanins de ce vin. Servir autour de 15°C (1h. dans le bac à légumes du réfrigérateur)." (le Tour de France des Grands vins à petits prix - Eric Mancio - Sommelier du restaurant Guy Savoy)

DONNÉES TECHNIQUES

Cette cuvée a été produite pour la dernière fois en 2000. Cette ultime version ainsi que tout les anciens millésimes la précédant sont disponibles à la vente.

Classification:

IGP Côtes du Brian

Encépagement:

Pinot Noir fin.

Viticulture:

Des rendements moyens de 45 hl/ha. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Les vignes de Pinot Noir fin se trouvaient à Trausse-Minervois.

Vinification:

Une cuvaison dans de vieilles cuves ouvertes (en chêne de Hongrie), des pigeages aux pieds, un écoulage immédiat en barriques de plusieurs vins.

Levures naturelles.

Elevage:

12 à 15 mois dans un chai semi-enterré.

Mariages gourmands:

Déguster à 15°C.

La surprise de découvrir un pinot du Minervois se verra renforcée en dégustant avec ce vin un fromage de type Saint-Marcellin, de bonne maturité sans trop, et accompagné d'une compote de guignes.

Habillage:

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

