

CLOS CENTEILLES



BLANC

MOSAÏQUE DE CENTEILLES
HORS DES SENTIERS BATTUS

À PROPOS DU MOSAÏQUE

À l'époque de la reconstitution post phylloxera du vignoble languedocien, on a délaissé certains cépages autochtones pour des raisons culturelles et économiques. Peu productifs, avec un potentiel alcool bas, assez sensibles aux maladies et difficiles à greffer, ils n'étaient plus très populaires.

Depuis plus de 30 ans, nous pensons à Centeilles que ces "défauts" peuvent aussi être des qualités. Le soleil du sud allié à ces faibles degrés d'alcool exprime un souffle de fraîcheur et révèle une vitalité très éloignées des matières massives et trop chaleureuses.

La parcelle conservatoire du Mosaïque est composée de 9 cépages gris, blancs et roses. Chacun d'entre eux eût une place importante par le passé, quelque part entre le XVIIIe siècle et les années '90. Nous prenons le temps à chaque millésime d'étudier de près un cépage de ce conservatoire. Qui sait, parmi eux se cachent peut-être les grands cépages de demain !

L'histoire revient difficilement en arrière, mais il faut se féliciter que certain(e)s prennent par conviction et passion le risque de se démarquer pour maintenir une vinodiversité et dévoiler l'identité singulière d'un Languedoc oublié.

PERSONNALITÉ

"Chacun de ces neuf cépages rares souhaite la primeur d'être celui qui vous provoquera la plus grande émotion ! Les raisins gris, roses et blancs créent ensemble un véritable arc-en-ciel aromatique composé d'agrumes, d'herbes séchées, de fruits jaunes, de fleurs blanches, le tout relié par une rafraîchissante minéralité.

Sa vivacité et son caractère vous emporteront dans un voyage captivant et plein de surprise.

DONNÉES TECHNIQUES

Classification:

IGP Côtes du Brian

Encépagement:

Grenache Gris, Clairette Blanche, Piquepoul Gris, Clairette rose, Terret Gris, Carignan Gris, Riveyrenc Gris, Grenache Blanc, Picardan.

Viticulture:

Des rendements moyens de 45 hl/ha. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3.

Vinification:

Ramassage cépages séparés seulement le matin, pressurage direct, débourbage très léger, bâtonnage tous les jours pendant toute la phase fermentaire, température de fermentation maintenue en dessous des 21°C.

Levures naturelles.

Elevage:

En cuve inox. Dès la fin de la fermentation alcoolique, le vin est séparé de ses plus grosses lies et bâtonné chaque semaines. La mise en bouteille est réalisée fin mai de l'année qui suit.

Mariages gourmands:

Déguster à 10-11°C.

Il accompagnera élégamment un carpaccio de St Jacques ou une fricassée de queues de langoustines.

Habillage:

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

