

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE CLAVEL

des Clous - Estelle & Pierre Clavel

AOP Languedoc Pic Saint Loup



« Des Clous » traduction littérale de l'occitan clavels nom du domaine éponyme. Hommage au grand-père qui ramassait du fer pour forger des clous. Une parcelle de Syrah, quelques pieds de Grenache, un grand millésime avec une arrière-saison longue et ensoleillée, une sélection des grains, une macération et un élevage très long en foudre sont les bases de cette cuvée. Faite seulement dans les années de choix, cette cuvée a été élaborée et embouteillée pour les millésimes 2001, 2003 et 2005. Des grands vins de dégustation.

Terroir : Sur la commune de St Jean de Cuculles, des vignes exposées sud/sud-Est et entourées par la garrigue odorante. Un sol d'éboulis argilo-calcaires et de galets.

Cépages : 70 % Syrah – 30 % Grenache

Rendement : 20 hl / ha

Spécificités de vinification: Egrappage, foulage partiel au pied, vinification en baies entières en micro-cuve inox, cépages séparés, pigeage au pied tout au long de la fermentation, égouttage par gravité, pressurage doux, entonnage par gravité. Ni filtré, ni collé, ce vin a été travaillé par gravité jusqu'à sa mise en bouteille.

Elevage : 18 mois en foudre de 27hl « Tonnellerie Boutes », soutirage et mise en bouteille par gravité. Respect du cahier des charges de la vinification biologique certifiée par ECOCERT.

Récolte : Vendanges manuelles en caissettes mises au froid une nuit.

Terroir : Au cœur du cru Pic Saint-Loup, sur la commune de St Jean de Cuculles, 13 ha de vignes exposées Sud-Est entourées par la garrigue odorante. Un sol profond d'éboulis calcaires en petits éclats et de galets. La pluviométrie est répartie harmonieusement, précipitations hivernales suffisantes pour la reconstitution des stocks en eau du sol et creux estival avec sécheresse modérée. Dans la zone du Pic-Saint-Loup, lors du cycle de maturation des raisins, les amplitudes thermiques sont marquées, notamment en été où les journées sont chaudes et les nuits fraîches.

Le travail du vigneron : Raisonement de chaque opération suivant les principes de l'agriculture biologique, travail du sol, labours, inter-ceps, enherbement hivernal, préparations biodynamiques à base de compost et de bouse de corne, silice, tisanes de plantes.

Notes de dégustation: Robe pourpre intense. Nez délicat de petits fruits rouges écrasés, olive noire, notes fumées. Une bouche volumineuse à la texture enlevée, aérienne. Une expression aromatique complexe: fruits rouges, arômes de garrigue, amande grillée, poivre blanc.

Suggestion accord mets et vins: Carré de cochon noir de Bigorne en croûte de foin, jus truffé.

