

# PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



## DOMAINE CLAVEL

### *Copa Santa* - Estelle & Pierre Clavel

**AOP Languedoc**



Fin des années 1980 on se cherchait un peu, les Syrah étaient fermées, réduites, austères. Je sentais bien qu'on devait agir... Les premiers fûts rentrent dans la cave, ils arrivent de châteaux Angludét. Nous sommes allés les chercher avec Sylvain Fadat (Domaine d'Aupilhac) et Laurent Vailhé (Grange des Pères). J'entonne et très vite les vins respirent, s'ouvrent et se transforment. Pas de boisé apparent, tanins tendres mais fermes : les Copa sont nées !

Bien vite, plusieurs vignes montent au top et ne produisent que des Copa. Elles sont sur La Méjanelle, Syrah anciennes plantées en 1982, Syrah plus jeune et incroyablement qualitative de 1987, Grenache de 1964 et parfois une pointe de Mourvèdre planté en 1988. La Copa Santa a de l'autorité, elle en impose. Son nez s'ouvre vite après un carafage, sa bouche est ample, suave, douce. Les tanins des Copa jeunes sont fermes bien sûr mais jamais secs.

**Terroir** : « les Grès », galets roulés sur 5 à 6 mètres et lit d'argiles rouges en profondeur. Le sol est bien drainé. Les galets conservent la fraîcheur matinale et la chaleur accumulée le soir.

**Cépages** : 80 % Syrah – 20 % Grenache

**Récolte** : manuelle, **Rendement** : 28 hl / ha

**Le climat** : méditerranéen, vent du Nord (Mistral) et brises marines, fort ensoleillement, faibles précipitations. Climat chaud et sec qui assainie les blessures, limite le développement des maladies et concentre les raisins.

**Le travail du vigneron** : raisonnement de chaque opération, travail mécanique privilégié, conversion à l'agriculture biologique ; fleurs, rigueur, plaisir, vie...

**Vinification** : égrappage total foulage, cépages vinifiés séparément en cuves béton, pigeages, remontages, délestages, température régulée, extraction à chaud, cuvaison 4 à 5 semaines. Elevage 18 mois en barriques, demi-muids et petits foudres de 35hl ; chai climatisé.

**Dégustation** : Robe noire intense, profondeur et concentration. Premier nez de fruits mûrs, cerise à l'alcool, notes d'épices, de chocolat et de fumé. Attaque franche et ronde, une densité remarquable en bouche, à de l'éclat et une longue finale aux arômes complexes de fruits et d'épices douces associées à une pointe mentholée .**Accords mets et vins** : pièces de bœuf & poivre au moulin, agneau, gibiers et fromages affinés.

**Température de service** : à servir à température ambiante entre 15 et 17°C. **Préparation du vin** : à carafier 2 heures avant la dégustation

8, route de Béziers 34430 St Jean de Védas - [www.pierreetjustin.fr](http://www.pierreetjustin.fr) - [contact@pjgv.fr](mailto:contact@pjgv.fr) - 06.48.99.64.12

