

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE CLAVEL

Les Garrigues – Estelle & Pierre Clavel

AOP Languedoc



Le mot Garrigue évoque les senteurs puissantes exhalées par les plantes sauvages autour de chez nous. C'est un beau spécimen de vin méditerranéen ; no barrique, GSM (Grenache, Syrah, Mourvèdre), un tiers à peu près de chaque.

L'origine est Méjanelle, terroir de l'est montpelliérain, des galets roulés sur des mètres d'épaisseur.

Garrigues s'élève fort bien ; au début il est un peu arrogant, il colle aux dents et à la langue mais il s'assagit bien vite.

Terroir : Cailloutis calcaires et argiles rouges en profondeur. Le sol est bien drainé.

Cépages : 55% Syrah – 20% Grenache – 25% Carignan

Récolte : 50 % manuelle, 50 % mécanique

Rendement : 33 hl / ha

Le climat : méditerranéen, vent du Nord (Mistral) et brises marines, fort ensoleillement, faible précipitation. 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 douce, cuvaison 3 à 4 semaines. Elevage 14 mois en cuves béton

Dégustation :

Robe grenat très colorée aux reflets brillants. Le nez est gourmand de fruits murs et d'épices douces mêlés aux senteurs de la garrigue méditerranéenne. En bouche, une attaque vive ; bien équilibrée avec des tanins très fins. Une pleine bouche de fruits et de douces épices (cannelle, girofle). Finale éclatante.

Accords mets et vins : idéal pour accompagner la cuisine du marché aux intonations méditerranéennes

Préparation du vin : à ouvrir 30 minutes avant la dégustation et à servir à température ambiante entre 15 et 17°C.

