

Clos Centeilles "l'Erme de Centeilles" Vin De France 2004

41,75 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Grenache Gris

Profil: Fruité

Couleurs: blanc

Volume: 50 cl

Le mot du sommelier :

"Inclassable et tellement bon !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

100% de Grenache Gris

Élevage

Cuve

Vinification

Des rendements de 6hl/ha ; les raisins sont récoltés à un degré potentiel de 23,5°. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Vendangé début Décembre. Les raisins sont pressés puis les jus et les bourbes fermentent jusqu'à ce que les levures naturelles meurent. Batonnage toutes les semaines

Agriculture Biologique

Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale)

Palmares

Histoire de la Cuvée

Un Grenache Gris, pourquoi faire ? Une belle vieille vigne de Grenache Gris aux bras tortueux ... Curieusement taillée, selon une technique située à mi-chemin entre le gobelet et le cordon de Royat ; un peu comme si ceux qui nous ont précédés à ses côtés avaient longtemps hésité à son sujet... Nous aussi, nous avons hésité : en 1990, la forme grise du Grenache avait bien mauvaise presse.

Quel vin allions-nous en faire ? Chaque vigne doit avoir son ange gardien : finalement, on l'a graciée ! Pour en faire un liquoreux.

Quel type de surmaturité pour un liquoreux du Minervois ? Trop sec pour permettre le développement de la pourriture noble, le climat méditerranéen n'autorise guère de taux de botrytis supérieur à 20%. Nos régions ventées sont, au contraire, la situation idéale pour une concentration par flétrissement : dans les pays d'oc, les usages veulent qu'on parle de passerillage (en occitan: passerilhar ou panserilhar) et non, bien entendu, de vendange tardive. Bref, entre mi-novembre et mi-décembre, la richesse saccharimétrique atteint 21 à plus de 23° potentiels ... s'il n'y a pas d'accident. Une existence difficilement reconnue ! Jusqu'en 1985, le décret de l'appellation MINERVOIS (VDQS) autorisait la production d'un liquoreux : le MINERVOIS NOBLE. Lorsque Le Minervois est « promu » en AOC, cette appellation est exclue du nouveau décret. Le Minervois noble n'est plus un VDQS et devient Moût partiellement fermenté issu de raisins passerillés » (sic). Tel est donc son « nom » administratif.

Et le nom de baptême de la cuvée ? Un nom c'est toujours compliqué. Un erme, en oc, c'est un lieu inculte, où pousse une végétation spontanée. Mais c'est aussi un

endroit inhabité, sauvage, celui où se retirent les ermites. Ceux qui vécurent à Centeilles appartenait à l'Ordre de Saint Antoine : « thaumaturges », ils guérissaient d'une terrible maladie (l'ergot), par la prière et grâce à un onguent, fait de graisse de porc et de vin, sanctifié au contact des reliques de leur saint protecteur. Le dernier ermite repose à N.D. de Centeilles depuis 1630 et l'ermitage, qu'il occupa après tant d'autres, est enfoui sous les ronces ... Quant à l'étiquette, un peu comme un hommage, elle représente la clé de voute de la nef centrale de la chapelle de Centeilles

Accords Mets & Vins

Parfait sur un foie gras poêlé ou une tatin de poires, ou encore sur toute association avec amandes et noix de coco

Dégustation

Véritable "bonbon du Minervois"

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

15-20 ans