Clos Centeilles "Le Clos" AOP La Livinière Rouge 2002



89,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2002
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un OVNI dans le paysage des Cru-La Livinière traditionnels. Le temps l'effleure à peine et lorsqu'on connait la capacité de garde des vins du Domaine on se demande jusqu'où ce millésime 2016 pourra aller. Alors ? Les vins du Languedoc ne se gardent pas ??!!"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

2 ans en cuves d'acier émaillé. Une partie Séjourne de 10-12 mois en barriques "de plusieurs vins" ; puis, selon les millésimes, élevage en bouteille 12 mois minimum

Vinification

Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d’une agriculture du rable. Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération de 4 semaines, les jus de presse sont réincorporés au vin de goutte

Histoire de la Cuvée

Répondant aux critères de l’appellation AOC Minervois La Livinière, notre cuvée « Clos Centeilles » doit beaucoup au Mourvèdre. Pionniers de sa remise à l’honneur, nous avons choisi de lui appliquer la taille en lyre (double plan de palissage) dont nous sommes les précurseurs en Languedoc. Le Mourvèdre y gagne une exceptionnelle qualité de maturation. Ce cepage,

toujours un peu ingrat, exige qu'on l'attende patiemment ; la Syrah lui apporte l'harmonie de ses tanins bien mûrs ; quant au Grenache Noir, cueilli aussi rôti que possible, sa chaleur va lier l'ensemble dans un moelleux qui n'appartient qu'à lui. De sorte que voilà bien un vrai vin de garde

Accords Mets & Vins

La puissance et délicatesse de cette cuvée sont à découvrir autour de gibiers et de viandes rôties

Dégustation

Une robe d'intensité soutenue, profonde, avec une nuance de vin encore très « jeune », aux reflets violacés. 2 - Un arôme légèrement austère dans ses premiers temps de « bouteille » mais qui sait dès le départ gagner en complexité et en maturité ce qu'il perd en transparence instantanée. Car avec lui, c'est surtout en bouche qu'il va se révéler : son tanin de raisin mûr, bien présent à la dégustation, est pourtant totalement fondu dans l'alcool, l'ensemble donnant au

vin un corps racé, tout en finesse, avec une finale étonnamment veloutée qui enveloppe une jolie matière. Emergent alors le fruit, les épices ou les fleurs séchées, autant de notes qui, en « rétronasal » utilisent comme tremplin l'équilibre tan in/moelleux. De tous nos vins, le Clos Centeilles est celui qui nous semble avoir eu en bouteille l'ascension qualitative la plus régulière et prometteuse d'avenir

Température de Service

16-17°c
- Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessive ment dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique

Potentiel de Garde

25 ans