

## Clos Centeilles "Le Clos" AOP La Livinière Rouge 2002

**89,50 €**



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil: Épicé

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. Eraflag  
e total,  
cuvaion 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 e  
xceptionnelle  
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