



Le Clos des Fées 2007



Cépages

Assemblage de très vieilles vignes (70 à 100 ans) en Grenache (25 %) et Carignan (15%), jeunes plantation hyper qualitatives de Syrah (50 %) et Mourvèdre (10%) en gobelet, sur échelas individuel, à 6 800 pieds/ha.



Culture & Terroirs

Mosaïque de minuscules parcelles de vieilles vignes sélectionnées, toutes sur coteaux argilo-calcaire. Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage.



Vinifications

Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique. Vinification en partie en demi-muids de 5 hl (toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage), en partie en petites cuves inox tronconiques. Écoulage à chaud, malolactique et élevage 100 % en barriques neuves (Saury). Élevage sur lies 18 mois environ, selon les millésimes.



Dégustation et potentiel de garde

Couleur noire, opaque. Nez complexe, sur les épices et la vanille, évolutif à l'aération, changeant de gamme aromatique au fil du temps. Fruit intense, riche et bien mûr, nuances vanillées et épicées dues à l'élevage en bois neuf, parfaitement intégré. Bouche dense, volume impressionnant, sensation de "pulpe", alliée à une finesse et un soyeux de texture unique. Tannins puissants, doux, raffinés, finale fraîche et longue. Déjà délicieux, à décanter impérativement. Potentiel de garde : 15 ans.



On l'aime avec...

Un magret de canard saignant, une côte de bœuf et ses échalotes confites, un filet de canard au sang, une gigole de chevreuil et des poires au vin, un civet de sanglier, un pigeon à la réglisse.