

### Le millésime

Un millésime au scénario catastrophe pour toutes les régions viticoles de France: gel, grêle et sécheresse, beaucoup ne vendangeront pas cette année. De notre côté, la sécheresse a fortement perturbé nos habitudes laissant planer le doute sur la qualité et la quantité du millésime. Mais c'était sans compter sur une climatologie salvatrice dès fin septembre qui a permis de débloquer les maturités et ainsi sauver le millésime.

### Conditions climatiques

Après un hiver extrêmement doux et sec, il n'a pas plu significativement depuis des mois, les mimosas et les amandiers fleurissent précocement et enfin, la première grosse pluie arrive dernière semaine de février. Le début de printemps est extrêmement sec et le 19 avril, le gel touche le carcassonnais & narbonnais. Le mois de mai est compliqué, les averses fréquentes et le froid frais rendent la stratégie de traitement difficile. Il faudra ensuite attendre la première averse le 22 juillet au début de la véraison du Carignan pour faire un premier bilan sur l'avancement des maturités : début août nous enregistrons un retard de 10 à 15 jours, les traditionnelles pluies du 15 août n'arriveront pas. Les premiers jours de septembre sont extrêmement chauds et le retard annoncé se transforme en une semaine d'avance par rapport à 2015. La pluie arrivera finalement le 14 septembre, 20 mm. La fin septembre est propice à l'attente. Le vent marin tant redouté à cette période est discret permettant de pousser les maturités. Le 13 octobre, grosses pluies, toutes les parcelles sont rentrées.

### Vendanges

La parcelle de blanc est vendangée mécaniquement de nuit, pour bénéficier de la fraîcheur nocturne et réaliser sur l'intégralité de la vendange une pré-fermentaire à froid ou pelliculaire.

- La parcelle de Marsanne fut vendangée le 6 septembre, jour fleur lune descendante, coupe immédiatement suivie d'une pré-fermentaire à froid à 11°C durant les 24 heures précédant le pressurage.

Toutes les parcelles de rouge sont intégralement vendangées à la main et en petites caissettes. Afin de minimiser tout phénomène provoquant des déviations olfactives comme l'oxydation, l'encuvage est réalisé dans l'heure de la vendange.

- Les parcelles de Syrah de Montado et de Fleisch furent vendangées le 24 septembre, jour fleur lune descendante.
- La parcelle de Grenache du Peyra fut vendangée le 5 octobre, lune descendante jour fleur
- La parcelle de Carignan du Peyra fut vendangée le 9 octobre, lune montante jour fruit.
- La parcelle de Carignan de La Crose fut vendangée le 12 octobre, lune montante jour racine.

### Vinification

Suite à la pré-fermentaire à froid et une stabulation à froid, la Marsanne débute sa fermentation en cuve thermo régulée puis entonnée en fûts le 23 septembre, pour poursuivre sa fermentation.

Après un égrappage total et un tri sur table, la vinification des rouges est parcellaire et la fermentation alcoolique. Il est à noter que la Syrah de Montado Dal Plo et le Carignan du Peyra sont intégralement vinifiés en fûts alors que les autres parcelles sont vinifiées en cuves inox.

- La Syrah vieille de Montado est vinifiée en fût neufs les deux autres parcelles en cuve inox. Décuvages respectivement les 24 (fruit, lune desc.) & 31 octobre (fleur, lune desc.). Entonnage les 1/11 (fleur, lune desc.) et 21/11 (fruit, lune desc.).
- Le Grenache est vinifié en cuve inox. Décuvage le 3/11 (feuille, lune desc.). Entonnage le 21/11 (fruit, lune desc.).
- Le Carignan est en partie vinifié en fûts de un vin et en cuve inox. Décuvage et entonnage le 8/11 (fleur, lune montante)

Les cuvées du Clos de Vènes naissent essentiellement des jus de coule élevés en fûts.

### Elevage

Elevage long sur lies en fûts de 300 litres sur une sélection de Berthomieu et Icône Seguin-Moreau pour le blanc (chauffes blondes). Bâtonnages réguliers jusqu'à l'assemblage en cuve.

- La Marsanne, entonnée le 23 septembre, est élevée 9 mois pour moitié en fût neuf.

Elevage sur lies en fûts Seguin-Moreau de 300 litres (chauffe moyenne) pour les rouges. Bâtonnages réguliers jusqu'à la fin des fermentations malolactiques qui se sont réalisées naturellement, la dernière fin janvier 2017.

- Les Syrahs, sont entonnées le 1 novembre et 21 novembre. Sorties de fûts le 21 novembre.
- Le Grenache, entonné le 21 novembre. Sorties de fûts le 21 novembre.
- Les Carignans, entonnés le 8 novembre. Sorties de fûts le 21 novembre.

### Cuvées & dégustation

Dans chaque cuvée s'exprime un cépage. Nous exprimons ainsi notre terroir, le caractère de chaque cépage et la spécificité du millésime.

- Marsanne, Marsanne, 1.500 flacons. Mise le 2/08/2017 jour fruit; Garde entre 5 et 10 ans.. Blanc de gastronomie ; T° de service de 13°C : poularde à la crème, riz de veau aux morilles, risotto aux cèpes, etc.
- Le Peyra, Grenache, 1.999 flacons. Mise le 5/02/2018 jour fruit. Garde entre 5 et 10 ans. T° de service de 17°C : lièvre à la royale, gibiers et viandes de caractères.
- Montado Dal Plo, Syrah, 2.117 flacons dont 200 magnums. Mise le 5/02/2018 jour fruit. Garde entre 5 et 15 ans. T° de service de 17°C : cote à l'os, tournedos rossini, etc.
- La Crose, Carignan, 1.960 flacons. Mise le 5/02/2018 jour fruit. Garde entre 5 et 10 ans. T° de service de 17°C : agneau de 7 heures, pigeons aux cèpes, etc.

*Un grand merci à Guy Carrière, Vice  
Meilleur Sommelier de France, pour  
sa note de dégustation.*



# Marsanne millésime 2016

## Cépage

- Marsanne. Vignes de 17 ans.

## Sols & Culture

- Argilo - calcaire et galets roulés. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendange mécanique de nuit. Tri manuel à la parcelle la veille de la vendange.
- Pré fermentaire et stabulation à froid. Fermentation alcoolique en fût et bâtonnage hebdomadaire. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 9 mois en fûts de chêne français dont 50% de fûts neufs.

## Caractéristiques

- Alcool 14,5°
- SO2 total 78 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses maximales autorisées : conventionnel 210 mg/l, Biologique 160 mg/l, Biodynamie 90 mg/l.*

## Note de dégustation, par Guy Carrière

- Robe : robe vieil or soutenue.
- Nez : La première impression, mûre, puissante, sur fond solaire, donne une large place au boisé (balsamique, vanille Bourbon, épices douces). L'aération développe des notes complémentaires de fruits jaunes, de gelée de coing, de fenouil sec, avec une touche minérale (pierre chaude).
- Bouche : C'est en bouche que l'on perçoit le potentiel. Beaucoup de gras et de densité, avec un équilibre à l'avantage de la richesse, mais avec une bonne tension. Cette matière est tactile, avec autant de tempérament que celui d'un vin rouge en demi corps, à la façon des grands « pinot gris » d'Alsace où des blancs d'Ermitage. La persistance est comme toujours très bonne. Des notes d'ananas Victoria apparaissent en rétro avec une note discrète de café grillé.

## Accords mets & vins

- Risotto aux cèpes, ris de veau, poularde aux morilles.

## Service

- Température de 12°, voir au delà. Limitant les intrants, un léger dépôt tartrique naturel peut apparaître.

## Garde

- Entre 5 ans et 10 ans.

## Production

- 1 500 bouteilles.

*Un grand merci à Guy Carrière, Vice  
Meilleur Sommelier de France, pour  
sa note de dégustation.*



# La Crose millésime 2016

## Cépage

- Carignan. Vignes de 70 ans.

## Sols & Culture

- Limons. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendange manuelle. Triée et égrappée.
- Fermentation alcoolique en fût et cuve. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français de un vin.

## Caractéristiques

- Alcool 14,5°
- SO2 total 48 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses maximales autorisées : conventionnel 160 mg/l, Biologique 100 mg/l, Biodynamie 70 mg/l.*

## Note de dégustation, par Guy Carrière

- Robe : Robe noire à reflets violacé.
- Nez : Boisé fin et bien intégré (épices douces), des notes de confiture de mûres et de figue sèche, de poivre s'expriment à l'aération. Ensemble fin, doux et fondu.
- Bouche : La bouche révèle une fraîcheur réjouissante, une saveur juteuse avec une matière salivante, équilibrée, profonde et vibrante. Très belle longueur. Ce vin va « chercher » le terroir.

## Accords mets & vins

- Agneau de sept heures, pigeons aux cèpes.

## Service

- Température de 17°, ne pas hésiter à carafer. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme, un dépôt noble peut apparaître.

## Garde

- Entre 10 et 15 ans. Peut se consommer dès ses premières années.

## Production

- 1960 bouteilles.

*Un grand merci à Guy Carrière, Vice  
Meilleur Sommelier de France, pour  
sa note de dégustation.*



# Le Peyra millésime 2016

## Cépage

- Grenache Noir. Vignes de soixante ans.

## Sols & Culture

- Limons aux grès profonds. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendange manuelle. Triée et égrappée.
- Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français de deux vins.

## Caractéristiques

- Alcool 15,5°
- SO2 total 42 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses maximales autorisées : conventionnel 160 mg/l, Biologique 100 mg/l, Biodynamie 70 mg/l.*

## Dégustation

- Robe : Cerise noir très extrait.
- Nez : Notes toasts, lardés, puis à l'aération, fruit noir très mûr et compoté. Ensemble très solaire.
- Bouche : Vin extrêmement riche qui peut rappeler un vin doux naturel.

## Accords mets & vins

- Lièvre à la royale et toutes viandes de caractères.

## Service

- Température de 17°, ne pas hésiter à carafer. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme, un dépôt noble peut apparaître.

## Garde

- Entre 5 et 10 ans. Peut se consommer dès ses premières années.

## Production

- 1 999 bouteilles.

*Un grand merci à Guy Carrière, Vice  
Meilleur Sommelier de France, pour  
sa note de dégustation.*



# Montado Dal Plo millésime 2016

## Cépage

- Syrah. Vignes de trente ans.

## Sols & Culture

- Argilo-calcaire. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendange manuelle. Triée et égrappée.
- Fermentation alcoolique en fût. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français neufs.

## Caractéristiques

- Alcool 15,5°
- SO2 total 40 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses maximales autorisées : conventionnel 160 mg/l, Biologique 100 mg/l, Biodynamie 70 mg/l.*

## Note de dégustation, par Guy Carrière

- Robe : Teinte sombre et soutenue.
- Nez : Nez toasté, sur les épices douces, le fenugrec, la pâtisserie et la noix de coco.
- Bouche : ce vin possède beaucoup de sève et des tannins abondants, belle sucrosité. Vin de garde, il faut attendre pas mal de temps, en raison d'une grosse concentration et d'un élevage qui doit se fondre.

## Accords mets & vins

- Gibiers, côte de boeuf à la moelle.

## Service

- Température de 17°, ne pas hésiter à carafer. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme, un dépôt noble peut apparaître.

## Garde

- Entre 10 et 15 ans. A consommer à partir de 2020.

## Production

- 1907 bouteilles.
- 210 magnums.