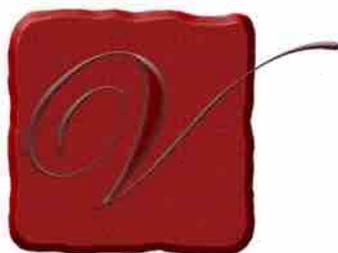




Clos de Vènes



Note de Millésime *2017*

CLOS DE VÈNES
1 PLACE DE L'ÉGLISE - 11700 SAINT-COUAT D'AIDE
TÉL. 04 68 32 29 82 - 06 68 67 43 48
WWW.CLOSDEVENES.COM



Marsanne millésime 2017



Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse. Un printemps battant des records de températures basses nous amenant une gelée noire le 22 avril. Elle affectera significativement notre parcelle de marsanne. Au final des maturités précoces sur certains cépages et une excellente qualité sanitaire.

Cépage majeur

- Marsanne, parcelle de Fleisch.

Sols & Culture

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

Vinification & Elevage

- Vendange mécanique de nuit le 26 août. Tri manuel à la parcelle la veille de la vendange.
- Pré fermentaire et stabulation à froid. Fermentation alcoolique en fût. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 9 mois en fûts de chêne français de 300 litres Hermitage et Icône Seguin-Moreau dont un tiers de fûts neufs, bâtonnages fréquents.

Caractéristiques

- Alcool 14,5°
- SO2 total 88 mg/l. *Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Doses max. autorisées : conventionnel 210 mg/l, Biologique 160 mg/l, Biodynamie 90 mg/l.*

Note de dégustation, par Guy Carrière, Maître Sommelier et vice meilleur sommelier de France

- Robe : jaune citron assez soutenu, viscosité perceptible, belle limpidité.
- Nez : première impression puissance et richesse sur des notes d'eau-de-vie, d'agrumes confits, d'angélique, de vanille avec un boisé discret sur le café grillé. L'aération l'ouvre sur des notes de poivre blanc.
- Bouche : attaque assez fraîche, puis la richesse prend le pas, la texture est dense, corsée, tactile, structurée par l'élevage. Une certaine minéralité et une touche saline apportent favorablement leur contribution.

Accords mets & vins

- Accompagnera harmonieusement un tajine de poulet au citron confit, la cuisine créole relevée, les fromages à pâte molle et à croûte lavée.

Service

- Température de 12°, voire au delà, un carafage d'au moins une demi-heure lui est favorable. Limitant les intrants, un léger dépôt tartrique naturel peut apparaître.

Garde

- Entre 5 ans et 10 ans.

Production

- 1 145 bouteilles seulement dû au gel du 22 avril.





La Crose millésime 2017



Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse. Un printemps battant des records de températures basses nous amenant une gelée noire le 22 avril. Elle affectera significativement notre parcelle de marsanne. Au final des maturités précoces sur certains cépages et une excellente qualité sanitaire.

Cépage majeur

- Carignan des parcelles de la Crose et du Peyra, vieilles vignes.

Sols & Culture

- Limons. Culture en biodynamie.

Vinification & Elevage

- Vendange manuelle les 5 et 10 octobre . Egrappée et triée.
- Fermentation alcoolique parcellaire en fût et cuve. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français de un et deux vins. Mise en bouteille le 20 décembre 2018.

Caractéristiques

- Alcool 15,5°
- SO2 total 45 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, Maître Sommelier et vice meilleur sommelier de France

- Robe : robe pivoine. Limpide.
- Nez : premier nez discret, nature, fruits rouges macérés (cerise, grenade), de la fraîcheur, ensemble rehaussé par une pointe de boisé fin, respectueux et intégré. Deuxième nez, des notes d'épices se développent.
- Bouche : elle est souple et digeste avec une bonne tension qui donne du tonus et qui met en relief le terroir par une perception minérale

Accords mets & vins

- Grives rôties à la Cévenole (avec barde de lard et baies de genièvre...).

Service

- Température de 17°, à carafier pour plus d'expression. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme et non stabilisé tartriquement pour éviter un intrant chimique, un dépôt noble peut apparaître.

Garde

- Garde estimée entre 7 à 8 ans. Apogée 2 à 4 ans.

Production

- 2 324 bouteilles et 210 magnums.





Le Peyra millésime 2017



Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse. Un printemps battant des records de températures basses nous amenant une gelée noire le 22 avril. Elle affectera significativement notre parcelle de marsanne. Au final des maturités précoces sur certains cépages et une excellente qualité sanitaire.

Cépage majeur

- Grenache noir des parcelles du Peyra (vieilles vignes) et des Bounes.

Sols & Culture

- Limons aux grès profonds et argilo-calcaire. Culture en biodynamie.

Vinification & Elevage

- Vendange manuelle les 5 et 11 octobre. Egrappée et triée.
- Fermentation alcoolique parcellaire en cuve ouverte. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français de deux et trois vins.

Caractéristiques

- Alcool 15,5°
- SO2 total 67 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, Maître Sommelier et vice meilleur sommelier de France

- Robe : robe rubis intense, impeccable visuellement.
- Nez : premier nez modérément ouvert. Il développe des notes agréablement épicées (poivre gris, cannelle...), solaires sans excès, distinguées, rehaussées d'évocation de boîte à cigare. Deuxième nez : le fruit se révèle agréablement sur un registre de pâte confite à la fraise et à la framboise.
- Bouche : elle est réjouissante par sa plénitude, sa finesse, sa longueur et sa présence. A la manière d'un Château Rayas, il est montant en saveur et sous une apparence légèrement tramée il cache bien son jeu car il s'affirme remarquablement.

Accords mets & vins

- Risotto aux truffes.

Service

- Température de 17°. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme et non stabilisé tartriquement pour éviter un intrant chimique, un dépôt noble peut apparaître.

Garde

- Garde estimée : 20 ans. Apogée 3 à 15 ans.

Production

- 2 420 bouteilles.





Montado Dal Plo millésime 2017



Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse. Un printemps battant des records de températures basses nous amenant une gelée noire le 22 avril. Elle affectera significativement notre parcelle de marsanne. Au final des maturités précoces sur certains cépages et une excellente qualité sanitaire.

Cépage majeur

- Syrah des parcelles de Montado Dal Plo et de Fleich.

Sols & Culture

- Argilo-calcaire. Culture en biodynamie.

Vinification & Elevage

- Vendange manuelle les 12 et 24 septembre. Egrappée et triée.
- Fermentation alcoolique en fût neufs et cuve ouverte. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français neufs et de un vin.

Caractéristiques

- Alcool 15,5°
- SO2 total 29 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, Maître Sommelier et vice meilleur sommelier de France

- Robe : rouge sombre et soutenu.
- Nez : premier nez ouvert, à l'instant « T » dominé par l'élevage. Celui-ci est doux, chaud, toasté, vanillé et poudré, pâtisserie, cigare havane...Deuxième nez, révélation du fruit mûr (cassis, mûre) , épices douces. Ensemble racé, distingué.
- Bouche : finement extraite, trame soyeuse, juteuse, pour autant étayée par de bons tanins présents. Bon équilibre, sur l'allonge, la force tranquille s'exprime, les épices en rétro aussi, de la sucrosité modérée et de la longueur pour finir.

Accords mets & vins

- Filet d'agneau en croûte.

Service

- Température de 17°. Le vin étant très peu filtré pour préserver un maximum d'arôme et non stabilisé tartriquement pour éviter un intrant chimique, un dépôt noble peut apparaître.

Garde

- Garde estimée : 15 ans. Apogée 4 à 10 ans.

Production

- 1 900 bouteilles.



Résultats de l'analyse de résidus de produits phytosanitaires sur le millésime 2017

Notre démarche de transparence

Souhaitant faire preuve de transparence concernant notre mode de culture respectueux de l'environnement et du consommateur, le laboratoire Dubernet réalise une analyse de résidus de pesticides.

Cette analyse vise à tracer les éventuels résidus de produits phytosanitaires (herbicides, fongicides, insecticides) autorisés ou non sur le marché français,

Le Clos de Vènes opte pour une analyse de niveau 3 qui vise à contrôler les traces de 148 molécules, c'est le plus haut niveau d'analyse existant.

Synthèse du résultat : note AAA vin sans résidus décelable

Aucune trace résidu n'a été détecté sur l'échantillon du lot L18354 correspondant au millésime 2017.

Veillez suivre [ce lien](#) pour obtenir le détail de l'analyse

Interprétez facilement vos résultats grâce à notre échelle de notation !	
Vin sans résidus décelable Note AAA 	Détection au maximum de 3 résidus < 10 % LMR Note B 
Détection d'1 résidu < 10 µg/L Note AA+ 	Détection de plus de 3 résidus <10% LMR et/ou détection d'au moins 1 résidu >10% LMR et < LMR Note C 
Détection 1 résidu < 20 µg/l ou 2 résidus < 10 µg/L Note AA 	Détection d'1 résidu > LMR ou d'1 pesticide non homologué Note D 
Détection au maximum de 2 résidus < 30 µg/L Note A 	LMR : limite maximale de résidus