

# *Clos de Vènes*



## *Note de Millésime 2018*

CLOS DE VÈNES

1 PLACE DE L'ÉGLISE - 11700 SAINT-COUAT D'AUDE

TÉL. 04 68 32 29 82 - 06 84 67 43 48

[WWW.CLOSDEVENES.COM](http://WWW.CLOSDEVENES.COM)



*Depuis la création du Clos de Vènes nous adressons un marché de connaisseurs et avons l'honneur de recommandations régulières. Vous lisez ces lignes parce qu'un de vos proche, collègue ou ami apprécie notre travail et notre approche du vin et souhaite nous faire découvrir à vous. Nous lui en sommes reconnaissants.*

*Avant que vous ne parcouriez ces quelques pages qui présentent le résultat de notre travail sur le millésime 2018, permettez nous une brève présentation de notre exploitation.*

*Nous sommes vigneron indépendants et façonnons des cuvées confidentielles - entre douze et quinze mille bouteilles en fonction du millésime - conduites sur notre exploitation créée en 2013 à partir d'un parcellaire quasi à l'abandon et auquel nous avons, avec du temps et de la sueur, redonné vie et âme.*

*Situé à mi-chemin de Narbonne et Carcassonne, le Clos de Vènes représente aujourd'hui huit hectares de vieux Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et une jolie Marsanne, la cadette, conduits en Biodynamie et certifiés HVE Niveau III (Haute Valeur Environnementale).*

*Chaque cuvée a sa propre identité, un cépage lui donnant majoritairement son caractère. Quant à la parcelle, elle lui donne son nom. Le Grenache pour Le Peyra, le Carignan pour La Crose, la Syrah pour Montado Dal Plo et la Marsanne pour Marsanne notre unique cuvée de vin blanc. En 2022, Cardanès Rouge et Cardanès Rosé viendront compléter la gamme à partir de ce magnifique Mourvèdre de 25 ans que nous exploitons depuis l'année dernière.*

*Une recherche de l'excellence permanente : de petits rendements, des vendanges en pleines maturités, un tri rigoureux, des vinifications parcellaires et un élevage de 12 mois en fûts leurs confèrent finesse & soyeux des tanins pour des vins que vous aimerez dans leur jeunesse ou que vous pourrez conserver grâce à leur grand potentiel de garde.*

*Bonne découverte et dégustations à venir et au plaisir de vous rencontrer au domaine,*

*Sylvie & Christophe Jacquel*



## Clos de Venes

### Liste des cuvées disponibles

*Prix publics TTC.*

#### Contenance 75cl

Le Peyra 2018	4 157 bouteilles <sup>1</sup>	Grenache	<b>17,00 € TTC</b>
La Crose 2018	2 862 bouteilles <sup>1</sup>	Carignan	<b>19,00 € TTC</b>
Montado Dal Plo 2017	1 900 bouteilles <sup>1-2</sup>	Syrah	<b>24,00 € TTC</b>
Marsanne 2018	1 990 bouteilles <sup>1-2</sup>	Marsanne	<b>19,00 € TTC</b>

#### Magnum

Montado Magnum 2016	210 magnums <sup>1-2</sup>	Syrah	<b>48,00 € TTC</b>
La Crose Magnum 2017	210 magnums <sup>1</sup>	Carignan	<b>38,00 € TTC</b>

<sup>1</sup> production totale de la cuvée sur le millésime

<sup>2</sup> cuvée quasi épuisée



Sylvie & Christophe Jacquel

1, Place de l'Eglise 11700 Saint-Couat d'Aude +33(0)4 68 32 29 82

[www.closdevenes.com](http://www.closdevenes.com)



# Marsanne millésime 2018



## Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse mais avant que celle-ci ne frappe mi-juin, nous avons eu un hiver rigoureux et un printemps pluvieux amenant avec lui une pression de mildiou que même les anciens n'ont pas connue. Mais avec un travail important pour contenir la maladie, l'impact est mineur sur nos parcelles nous permettant d'obtenir des vendanges saines avec les maturités attendues. Les difficultés ne sont pas pour autant derrière nous: des fermentations globalement capricieuses et extrêmement longues ont nécessité notre présence en cave jusqu'au printemps.

## Cépage majeur

- Marsanne, parcelle de Fleisch.

## Sols & Culture

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

## Vinification & Elevage

- Vendange mécanique de nuit le 5 septembre 2018. 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. Mise en bouteille le 10 juillet 2019

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

- Robe : Visuel or pur, limpide avec de l'éclat.
- Nez : Arômes ouverts floraux, agrémentés d'une pointe de curry, d'un peu de fenouil, d'abricot, avec un boisé assez présent, vanillé et grillé.
- Bouche : La bouche s'appuie sur un bel équilibre entre fraîcheur et richesse. La matière sapide, offre une bonne sensation, où l'on retrouve en rétro l'abricot et la vanille. Belle longueur pour ce vin blanc riche, ample et de caractère.

## Accords mets & vins

- Accompagnera harmonieusement un risotto aux cèpes, des ris de veau, une poularde aux morilles

## Service

- Température de 12°, servir en carafe. Limitant les intrants, un léger dépôt tartrique naturel peut apparaître. Garde entre 5 et 10 ans.

## Caractéristiques

- 1 990 bouteilles produites
- Alcool 14,5°
- SO2 total 88 mg/L

Achetez ce millésime en ligne [ici](#)





# La Crose millésime 2018



## Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse mais avant que celle-ci ne frappe mi-juin, nous avons eu un hiver rigoureux et un printemps pluvieux amenant avec lui une pression de mildiou que même les anciens n'ont pas connus. Mais avec un travail important pour contenir la maladie, l'impact est mineur sur nos parcelles nous permettant d'obtenir des vendanges saines avec les maturités attendues. Les difficultés ne sont pas pour autant derrière nous : des fermentations globalement capricieuses et extrêmement longues ont nécessité notre présence en cave jusqu'au printemps.

## Cépage majeur

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

## Sols & Culture

- Limons. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendanges manuelles les 6 et 12 octobre 2018 . Egrappées et triées.
- 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 2019.

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

- Robe : Robe profonde, grenat assez soutenu
- Nez : 1er nez ouvert sur un registre fruité très plaisant, légèrement poudré, droit et précis, à peine souligné par un boisé distingué et valorisant. A l'aération cet ensemble gourmand et harmonieux évolue franchement vers des notes de cerises, de framboises et d'arbouses compotées. Tout cela est d'autant plus réjouissant qu'une touche d'épices douces souligne le tout.
- Bouche : La bouche s'avère souple, soyeuse, sensuelle, pleine de vie, gorgée de fruit. Certes l'équilibre est solaire, généreux, sucrant, mais une bonne fraîcheur de fond tempère cet ensemble persistant tandis que l'élevage est au service du vin. Tannins fondus et savoureux.

## Accords mets & vins

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

## Service

- Température de 17°, le carafage n'est pas nécessaire. Le vin étant très peu filtré et non stabilisé chimiquement un dépôt noble peut apparaître. Garde estimée entre 7 à 8 ans. Apogée 2 à 4 ans.

## Caractéristiques

- 2 862 bouteilles produites
- Alcool 15,5°
- SO2 total 45 mg/L

Achetez ce millésime en ligne [ici](#)





# Le Peyra millésime 2018



## Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse mais avant que celle-ci ne frappe mi-juin, nous avons eu un hiver rigoureux et un printemps pluvieux amenant avec lui une pression de mildiou que même les anciens n'ont pas connus. Mais avec un travail important pour contenir la maladie, l'impact est mineur sur nos parcelles nous permettant d'obtenir des vendanges saines avec les maturités attendues. Les difficultés ne sont pas pour autant derrière nous : des fermentations globalement capricieuses et extrêmement longues ont nécessité notre présence en cave jusqu'au printemps.

## 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

- Vendanges manuelles les 5 et 7 octobre 2018. Egrappées et triées.
- Fermentation alcoolique parcellaire en cuve ouverte. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 mois en fûts de chêne français de deux et trois vins. Mise en bouteille le 20 décembre 2019.

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

- Robe : assez légère, rubis éclatant
- Nez : Arômes très agréables : frais, aériens, expressifs, distingués, dominés par les menus fruits rouges acidulés, rehaussés de notes poivrées, de laurier, de romarin... Cet ensemble précis augure d'une belle bouche
- Bouche : Pas de déception ! Il y a du jus, du tonus, du relief. La trame est très fine, avec un équilibre digeste en dépit de la richesse naturelle de fond. Le vin occupe en bouche tous les espaces. Rétro-olfaction intense sur les arômes perçus précédemment.

## Accords mets & vins

- Risotto aux truffes.

## Service

- Température de 17, le carafage n'est pas nécessaire. Le vin étant très peu filtré et non stabilisé chimiquement, un dépôt noble peut apparaître. Garde entre 10 et 15 ans, apogée 3 à 5 ans.

## Caractéristiques

- 4 157 bouteilles produites
- Alcool 15,5°
- SO2 total 85 mg/L

Achetez ce millésime ligne [ici](#)





# Montado Dal Plo millésime 2018



## Conditions climatiques

- Une nouvelle année de sécheresse mais avant que celle-ci ne frappe mi-juin, nous avons eu un hiver rigoureux et un printemps pluvieux amenant avec lui une pression de mildiou que même les anciens n'ont pas connus. Mais avec un travail important pour contenir la maladie, l'impact est mineur sur nos parcelles nous permettant d'obtenir des vendanges saines avec les maturités attendues. Les difficultés ne sont pas pour autant derrière nous : des fermentations globalement capricieuses et extrêmement longues ont nécessité notre présence en cave jusqu'au printemps.

## Cépage majeur

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

## Sols & Culture

- Argilo-calcaire. Culture en biodynamie.

## Vinification & Elevage

- Vendanges manuelles les 19 et 27 septembre 2018. Egrappées et triées.
- 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°

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

- Robe : cerise noire soutenue.
- Nez : premier nez grillé, fumé, encore dominé par l'élevage au moment où ces lignes sont écrites, fruit en retrait. A l'aération, le fruit se révèle quelque sur des notes compotées.
- Bouche : riche, généreuse, avec un équilibre très sucrant, belle longueur, légère amers en final.

## Accords mets & vins

- Filet d'agneau en croûte.

## Service

- Température de 17°. Le vin étant très peu filtré et non stabilisé chimiquement, un dépôt noble peut apparaître. Garde estimée 15 ans, apogée 8 à 10 ans.

## Caractéristiques

- 1 900 bouteilles produites
- Alcool 15,5°
- SO2 total 46 mg/L

Mis sur le marché  
courant 2021

Achetez le millésime 2017 75cl en ligne [ici](#)

Achetez le millésime 2016 1,5L en ligne [ici](#)





# Notre charte de transparence

Au delà de notre engagement de moyens que représente notre certification HVE Niveau III, notre démarche de transparence nous permet de démontrer le résultat de nos bonnes pratiques mais également d'évaluer et de maîtriser les risques de contaminations externes.

Nous vous informons sur les taux de sulfites et les éventuelles traces de produits phytosanitaires.

## Taux de sulfites

Les sulfites sont naturellement présents dans le vin, au dessus de 10 mg/l la mention « contient des sulfites » est obligatoire. Mais entre 10 mg/L et 200 mg/L c'est la même mention et ce n'est pas pour autant le même vin ! Alors nous indiquons les taux sur la contre-étiquette de nos bouteilles. Sur notre millésime 2018, les taux sont les suivants :

- Pour les rouges : 45 mg/L pour la Crose, 46 mg/L pour Montado Dal Plo, 85 mg/L pour Le Peyra
- Pour le blanc : 88 mg/L pour Marsanne

## Exemples de quelques teneurs SO2 maximales selon la réglementation CEE bio et les chartes privées

Le SO2 Total du VIN BIO	Règlement Général Union Européenne tous vins	Avec le seul logo vin bio Europe			Avec logo Europe et FNIVAB	Logo HVE	Logo HVE	demeter
	Catégories de Vins	Teneurs	Sucres résiduels <2g/l	Sucres résiduels <2g/l à <5g/l	Sucres résiduels = ou sup à 5g/l	Limites CHARTE FNIVAB	Teneurs	Teneurs
Vins Rouges ≥ 5 g/L 150 mg/L 1	200 mg/L			100 mg/L	150 mg/L	130 mg/L	80 mg/L	110 mg/L
Vins Blancs et vins Rosés < 2 g/L 1	200 mg/L	150 mg/L			120 mg/L	90 mg/L	105 mg/L	90 mg/L
Vins mousseux Crémants: < 2 g/L	150 mg/L		120 mg/L		100 mg/L	130 mg/L	100mg/L	60 mg/L
Vins mousseux Qualité < 2 g/L	185 mg/L		155 mg/L		100 mg/L	60 mg/L	100 mg/L	60 mg/L
Vins moelleux et liquoreux (avec botrytis et %Mo/ Sucre particulier - Classe des 300 mg/l)	300 mg/L			270mg/l	250 mg/L	150 mg/L	175 mg/L (≥ 30g/l sucre)	200mg/L
Vins moelleux et liquoreux (avec fort botrytis et %Mo/ Sucre particulier - Classe des 400 mg/L)	400 mg/L			370mg/l	360 mg/L	200 mg/L	200 mg/L Issues de vendanges botrytisées ≥ 50g/l	200mg/L

## Phytobilan millésime 2018

L'analyse de niveau III réalisée par le laboratoire Dubernet vise à tracer les éventuels résidus de produits phytosanitaires (herbicides, fongicides, insecticides) sur 150 molécules, c'est le plus haut niveau d'analyse actuel.

Synthèse du résultat sur l'échantillon 2018 : sur 150 molécules, deux traces de molécules ont été décelées à des taux insignifiants (un anti-mildiou et un anti-botrytis).

- Mandipropamide détectée à <0,005 mg/L pour un seuil autorisé de 2 mg/L
- Fenhexamide détectée à <0,001 mg/L pour un seuil autorisé de 15 mg/L

Notre analyse : N'utilisant pas d'anti-botrytis ou d'anti-mildiou, nous sommes malheureusement devant une contamination par le voisinage heureusement à peine quantifiable. L'année 2018 ayant été une année extrêmement difficile dans la gestion du mildiou certains ont traité à outrance et à des dates très proche des dates de vendange mais le mal pour eux étaient certainement déjà fait.

Cette contamination qui par bonheur n'est nullement préjudiciable prouve, s'il le fallait encore, qu'une démarche environnementale durable n'a de sens que si tous les acteurs y adhèrent. Ne lâchons rien et espérons que nous continuerons à faire des émules.

Veuillez suivre [ce lien](#) pour obtenir le certificat de l'analyse.