

Clos de Vènes



Note de Millésime *2019*



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



Nous adressons un marché de connaisseurs et sommes présents sur de grandes tables étoilées, nous ne fonctionnons que sur recommandation.

C'est sur la recommandation d'un de vos proches, amis ou collègue que nous nous présentons à vous aujourd'hui.

Reconvertis de l'industrie et de la pharmacie, nous créons en 2013 notre exploitation à partir d'un parcellaire délaissé et auquel nous avons redonné vie et âme. Vignerons indépendants, nous façonnons en moyenne quinze mille bouteilles des cuvées confidentielles par millésime.

A mi-chemin de Narbonne et de Carcassonne, huit hectares de vieux Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Marsanne, conduits en agriculture biologique & biodynamique sont en production. L'exploitation est certifiée HVE Niveau III (Haute Valeur Environnementale) et au-delà de l'engagement de moyens que représente tout label, nous avons un engagement de résultat et mettons à votre disposition les analyses de résidus de produits phytosanitaires ainsi que les taux de sulfite de nos vins.

Chaque cuvée a sa propre identité, un cépage lui conférant son caractère, une parcelle lui donnera son nom comme vous le découvrirez dans les notes de millésime qui suivent.

Nous recherchons l'excellence en permanence : de petits rendements, des vendanges en pleines maturités, un tri rigoureux, des vinifications parcellaires et un élevage de 12 mois en fûts confèrent à nos cuvées finesse & soyeux des tanins. Des vins que vous aimerez dans leur jeunesse ou que vous pourrez conserver grâce à leur grand potentiel de garde.

Reste à vous souhaiter une bonne découverte et dégustations à venir, au plaisir de vous rencontrer au domaine,

Sylvie & Christophe Jacquel

Façonneurs de Crus en Languedoc



Marsanne millésime 2019



Conditions climatiques

- Un millésime encore plus chaud et sec que 2018 marquée par des températures au-dessus des normales saisonnières. Les températures seront clémentes en hiver, avec un nombre de jours de gel très faible. Ce phénomène s'inverse un peu au printemps où elles baisseront légèrement. A la sortie du printemps, les températures grimpent pour atteindre fin juin un coup de chaleur qui sera suivi par un été chaud jusqu'au vendanges. Coté hydrique, les forts épisodes pluvieux d'octobre 2018 n'ont pas permis la recharge complète et pérenne des nappes phréatiques. Les pluies hivernales et printanières se font faibles et rares, l'été sera très sec jusqu'aux vendanges.

Cépage majeur

- Marsanne, parcelle de Fleisch.

Sols & Culture

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

Vinification & Elevage

- Vendange mécanique de nuit le 6 septembre 2019. Tri manuel à la parcelle la veille de la vendange.
- Pré fermentaire et stabulation à froid. Fermentation alcoolique en fût. Levures neutres sélectionnées.
- Elevage 12 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 15 décembre 2020.

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

- Robe : visuel or pur, limpide avec de l'éclat (idem 2018)
- Nez : jolis nez complexe et frais pour le millésime (miel, fruits jaunes, ananas, angélique, pointe d'anis) agrémenté d'un boisé intégré, discret et fin
- Bouche : elle s'avère bien équilibrée, la matière est en demi-corps, la longueur est un peu plus courte que les précédents millésime et la rétro-olfaction également moins aromatique que d'habitude. Finale légèrement tactile.

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 8 ans.

Caractéristiques

- 2 248 bouteilles produites
- Alcool 14% vol.
- SO2 total 66mg/L





La Crose millésime 2019



Conditions climatiques

- Un millésime encore plus chaud et sec que 2018 marquée par des températures au-dessus des normales saisonnières. Les températures seront clémentes en hiver, avec un nombre de jours de gel très faible. Ce phénomène s'inverse un peu au printemps où elles baisseront légèrement. A la sortie du printemps, les températures grimpent pour atteindre fin juin un coup de chaleur qui sera suivi par un été chaud jusqu'au vendanges. Coté hydrique, les forts épisodes pluvieux d'octobre 2018 n'ont pas permis la recharge complète et pérenne des nappes phréatiques. Les pluies hivernales et printanières se font faibles et rares, l'été sera très sec jusqu'aux vendanges.

Cépage majeur

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

Sols & Culture

- Limons. Culture en biodynamie.

Vinification & Elevage

- Vendanges manuelles le 9 octobre 2019 . Vendange entièrement égrappée, lavée et triées par bain densimétrique.
- 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 15 décembre 2020.

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

- Robe : fraîche, violine, sombre, très avenante
- Nez : premier nez ouvert, croquant, de vendange fraîchement macérée, franchement fruité et complexe (baies noires sauvages, mûre, myrtille). La pointe très finement boisée, respectueuse, évolue vers la boîte à cigare, le cèdre et le poivre blanc. Cet ensemble est réjouissant, avec beaucoup de personnalité
- Bouche : délicieusement charmeuse, sensuelle même. La matière sapide, profonde avec une belle tension et du relief tout de long accompagnée par un bon fruit juteux. Bien que riche elle s'avère équilibrée, montante, soyeuse, digeste et sucrante à la fois. La finale est persistante, intense et légèrement saline. L'élevage est au service du vin. Je perçois ici une minéralité certaine, une identité de terroir

Accords mets & vins

- Grives rôties à la Cévenole, magret de canard rôti au poivre

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 8 à 10 ans. Apogée 5 à 8 ans.

Caractéristiques

- 3 488 bouteilles produites
- Alcool 15% vol.
- SO2 total 35mg/L





Le Peyra millésime 2019



Conditions climatiques

- Un millésime encore plus chaud et sec que 2018 marquée par des températures au-dessus des normales saisonnières. Les températures seront clémentes en hiver, avec un nombre de jours de gel très faible. Ce phénomène s'inverse un peu au printemps où elles baisseront légèrement. A la sortie du printemps, les températures grimpent pour atteindre fin juin un coup de chaleur qui sera suivi par un été chaud jusqu'au vendanges. Côté hydrique, les forts épisodes pluvieux d'octobre 2018 n'ont pas permis la recharge complète et pérenne des nappes phréatiques. Les pluies hivernales et printanières se font faibles et rares, l'été sera très sec jusqu'aux vendanges.

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 16 et 17 octobre 2019. Vendange entièrement égrappée, lavée et triées par bain densimétrique.
- 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 15 décembre 2020.

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

- Robe : rouge grenat soutenue, à frange violette, belle concentration
- Nez : premier nez ouvert, l'élevage est assez présent mais il est joliment épicé et bien intégré. L'aération révèle des notes de poivre blanc, de fruits rouges et noirs mûrs et compostés
- Bouche : elle s'avère souple, veloutée, racée et bien constituée. Certes l'ensemble offre un équilibre solaire, généreux, mais il s'appuie sur un fruit juteux sans aspérités, sans lourdeur. La finale est persistante et savoureuse

Accords mets & vins

- Coq au vin et toutes viandes rouges élégantes

Service

- Température de 17°C, le carafage n'est pas nécessaire. Le vin étant très peu filtré et non stabilisé chimiquement, un dépôt noble peut apparaître. Garde entre 8 et 15 ans, apogée 5 à 8 ans.

Caractéristiques

- 3 894 bouteilles produites
- Alcool 15,5% vol.
- SO2 total 23mg/L





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





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 2019, les taux sont les suivants :

- Pour les rouges : de 23 mg/L à 46 mg/L
- Pour le blanc : 66mg/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			
	Teneurs	Sucres résiduels <2g/l	Sucres résiduels <2g/l à <5g/l	Sucres résiduels = ou sup à 5g/l	Limites CHARTE FNIVAB	Teneurs	Teneurs	Teneurs
Vins Rouges ≥ 5g/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 %Vol/Sucre particulier - Classe des 300 mg/l)	300 mg/L			270mg/l	250 mg/L	150 mg/L	175 mg/L (≥ 30g/l sucre)	200 mg/L
Vins moelleux et liquoreux (avec fort botrytis et %Vol/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	200 mg/L

Phytobilan millésime 2019

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 2019 : sur 150 molécules, **aucun résidu n'est été détecté.**

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

