

# Les Clos Perdus

## L'Extrême blanc

2021

### Appellation

IGP Côtes Catalanes

### Localisation

Mas de las Fredas, Vallée de l'Agly;  
altitude 260-314m

### Type de sol

Marnes schisteuses sur pentes  
abruptes exposées au nord-est. pH  
du sol 4.9 – 5.4

### Assemblage

Grenache gris 70%, Grenache blanc  
25%, Grenache noir 5%

### Âge des vignes

Plantées en 1898

### Culture

Biologique et biodynamique depuis  
2006, certifiée Ecocert depuis 2008,  
certifiée Demeter depuis 2014

### Conditions climatiques du millésime

En 2021, la période de croissance a été précédée d'un hiver sec et doux. De fortes gelées ont touché presque toute la France au mois d'avril; aux Clos Perdus, nous avons perdu entre 15 et 25% de notre récolte potentielle. A cause de précipitations inférieures à la moyenne au printemps et d'un début d'été sec, les vignes ont souffert de stress hydrique en juin. Quelques pluies courant juillet et août ont aidé à amener la vigne à maturité. La maturation des baies a commencé fin août, jusqu'à fin septembre. De fortes pluies mi-septembre et plusieurs longues périodes de marin ont augmenté la

pression des maladies. Nous avons effectué un tri extrêmement rigoureux pendant la récolte afin que seules les baies saines soient vinifiées. Une fermentation lente et longue, dut à un faible taux d'azote dans le jus, a produit des vins complexes et intrigants.

### Vendanges

27.08.21. Manuelles en petites  
cagettes, tri à la vigne.

### Rendement

8hl/ha

### Vinification

Pressurage vertical, débouillage à  
Froid, fermentation spontanée à part  
Égale en barriques deuxième année  
de 225 L et barriques de 5 ans d'âge  
de 500L

### Élevage

À part égale en barriques de 3 ans  
d'âge de 500L et en cuve inox,  
contact prolongé avec les matières  
solides. Pas de collage. Mise en  
bouteille le 01.03.22 pas de filtration

### Production

1150 bouteilles

### Données technique

Alcool 13%,  
Acidité totale 3,53g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH 3,36  
SO<sub>2</sub> total 22 mg/L

