

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2022

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: après les vendanges, des
précipitations dans la moyenne
suivies d'un hiver sec et doux. Un
été 2022 extrêmement chaud,
comparable à notre premier année
de production (2003). Des orages
sporadiques en juin, juillet et août ont
arrosé certaines parcelles de bord de
mer. Toutes les vignes ont été plus
ou moins impactées par un stress
hydrique. Peu de maladies durant la
saison de croissance, néanmoins
certaines vignes basses ont souffert
du mildiou. Vendanges précoces : une
récolte abondante et des grains sains
nécessitant très peu de sélection.
Des ferments lents à cause du faible

taux d'azote dans le jus.

Les vins sont pleins de caractère,
riche en texture et éclatants.

Vendanges

23.08.22 manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne

Rendement

6hl/ha

Vinification

pressurage vertical, débouillage à
froid, fermentation spontanée en
barriques troisième année de 225L

Élevage

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

Production

606 bouteilles

Données technique

Alcool 13.5%,
Acidité totale 3,87g H₂SO₄/L,
pH 3,29
SO₂ total 40 mg/L

Dégustation

Pêche blanche, miel et herbe coupée.
Bel équilibre de fruits à noyau et des
acides. Léger et aérien en bouche,
long et rafraîchissant avec une finale
saline complexe.

