

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2020

Appellation

AOP Corbières

Localisation

5 parcelles sélectionnées entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1-65m

Type de sol

Sol lourd, argilo-calcaire

Assemblage

Mourvèdre 65%, Carignan 30%, Grenache 5%

Age des vignes

Mourvèdre plantés 1983, Carignan plantés 1905, Grenache plantés c. 1975

Culture

Biologique et biodynamique depuis 2005, certifiée Ecocert et Demeter.

Millésime

Après la sécheresse de 2019, un début de saison particulièrement humide et difficile avec beaucoup de mildiou jusqu'à la fin juillet. Un été doux et humide ; vendanges très précoces de la mi-août à la mi-septembre. Grosse pré-sélection à la vigne (jusqu'à 30% de la production éliminée). A cause des restrictions de chasse liée au confinement, les sangliers s'en sont donné à cœur joie entraînant la perte totale de la récolte dans certaines parcelles. En sélectionnant rigoureusement les fruits et en portant une attention particulière aux

ferments, nous avons pu élaborer d'excellents vins en quantité limitée.

Rendement

15-25hl/ha

Vendanges

Du 12.09.2020 au 24.09.2020. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Vinification

Eraflage, foulage partiel, fermentation spontanée en barrique de 500 L et en cuve inox après 3-4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, pressurage vertical.

Élevage

En barrique de 500L et en cuve inox sur lies fines pendant 20 mois. Pas de collage ni de filtration. Mise en bouteille le 22.08.2022

Production

1216 bouteilles

Données technique

14,5 vol
acidité totale: 3.42g H₂SO₄/L
pH: 3,51
Total SO₂ 27 mg/L

Dégustation

Arômes complexes et ronds avec des notes de mûres et de cèdre, truffe, de cuir noble et d'anis. Une texture dense, mais présentant de la fraîcheur et de la longueur.

