

# Les Clos Perdus

## Priundo

2021

### Appellation

AOP Corbières

### Localisation

1.5 ha à Villesèque-des-Corbières,  
Hautes Corbières; altitude 135-150m

### Type de sol

Sol argilo-calcaire sur un plateau  
caillouteux bien drainé

### Assemblage

Grenache noir 80%, Cinsault 20%

### Âge des vignes

Plantées c. 1985

### Viticulture

Biologique et biodynamique depuis  
2004, certifiée Ecocert depuis 2007.  
Demeter depuis 2014

### 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

10.09.21 – 23.09.21 Manuelles  
en petites cagettes, tri à la vigne

### Rendement

15 – 25 hL/ha

### Vinification

Éraflage (20% de grappes entières), sans foulage, fermentation spontanée en cuve inox, après 3 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, pressurage vertical

### Élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois, pas de collage, pas de filtration. Mise en bouteille le 14.02.23

### Production

1926 bouteilles

### Données techniques

13,5% vol  
acidité totale 3,79 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L  
pH: 3,60  
Total SO<sub>2</sub> 20 mg/L

### Dégustation.

Un vin léger mais développant une richesse en bouche, reflétant la combinaison d'un millésime frais et la typicité de ce vin. Un nez floral, dominance de fruits rouge (framboise, cerise) en bouche, avec une finale minérale (terre, pierre humide) et d'écorce d'orange amère

