Palagret - Domaine de Clovallon

Vin Biodynamique

VDP Pays D'Oc

Un domaine coup de cœur !

☙ L'histoire du domaine

Depuis 1989, **Catherine Roque** dirige et conduit le *Domaine de Clovallon* à Bédarieux.

Il lui a lui a fallu une certaine dose de courage et de détermination pour oser planter des vignes sur une zone non reconnue par l'appellation et qui, à l'instar de la plupart des vignobles du département, est soumise à un climat plutôt froid et peu ensoleillé… Ici c'est le Nord !

Donc son choix c'est porté vers des cépages non habituels à la région, des cépages dits « **septentrionaux** ». **Elle a d'ailleurs été la première à planter du pinot noir en Languedoc** après avoir assidûment plaidé la cause auprès de l'ONIVINS.
Dans les années 90, Catherine Roque fait figure d'exception. Elle choisi aussi le viognier, la syrah, le chardonnay et d'autres cépages qui s'accommodent guère des rayons ardents du soleil, du moins si on cherche à produire des vins fins, délicats, élégants, frais et puissants au demeurant, ce qui est exactement son cas….

Sa situation au milieu des garrigues, sa position loin d'autres cultures intensives lui permet de pratiquer une culture entièrement biodynamique et la vigne l'accepte à merveille… Belle réussite.

En 1997 elle "*passe le col de Petaffi"* * et crée le *Mas d'Alezon* sur l'AOC *Faugères…*
Explication : Un proverbe ancien dit " *Si tu veux trouver de bons vins, il faut passer le col de Petaffi*" autrement dit, il faut descendre la montagne et aller jusqu'à Faugères.
Sur ce terroir profond de schistes, ces zones ensoleillées et abritées des vents, la culture est différente, elle doit se remettre en question, mourvèdre et grenache sont ici chez eux, les vinifications des rouges gagnent en précision, les vins sont formidables !

Après un apprentissage chez quelques uns des meilleurs vignerons du monde, sa fille Alix a aujourd'hui rejoint le domaine et propose des cuvées en tout point remarquables, des vins riches, frais, débordants de fruit, d'une extrême élégance… incontestablement à **classer parmi les plus belles réussites du Languedoc**.

– chardonnay, généreux et gras vinifiés en barriques,
– viognier, élégantissime,
– pinot noir, fruité et riche, digne des meilleurs terroirs bourguignons,
– syrah, « nordique »,
– liquoreux, en « Vendanges Tardives » rares… Un vrai régal pour l'oenophile.

© lacave-facecile.com

✍ Notes de dégustation

Cette cuvée est un des rares assemblages **Syrah** (80%) et **Pinot Noir** (20%).
Ces deux cépages ayant des zones de cultures bien différentes, ils ne sont **quasiment jamais (légalement) associés**.
Les Bourguignons "hermitagaient" autrefois leur Pinot Noir en années difficiles avec de la Syrah en provenance de la colline de l'Hermitage dans la Drôme.
Catherine ROQUE fait l'inverse pour produire un vin aux arômes originaux d'une Syrah qui pinote.
L'expérience de Mme ROQUE montre qu'une proportion plus élevée de Pinot Noir assèche les tanins de la Syrah.

Ce deux cépages jouent dans le même registre en terme d'acidité.

- La Syrah apporte la puissance, la charpente tannique et des notes poivrées et de fruits noirs alors que le Pinot Noir apporte le gras, la rondeur et des notes de kirsch et de venaison.

Ces arômes se complètent pour créer un vin complexe et tonique. La cuvaison est de 2 mois pour la Syrah contre 2 semaines pour le Pinot Noir puis ils sont entonnés pour faire leur fermentation malolactique et leur élevage de 15 mois environ.
Ce passage dans le bois permet aux tanins de s'arrondir et d'acquérir une légère touche de boisé.

Cépages

- Syrah (80%)
- Pinot Noir (20%).

Ce vin convient avec

Apéro - Plats

- Poulet basquaise,
- veau aux champignons

Ce vin se déguste

- 16°C
- Ouvrir le matin pour le soir et servir à 16 °C
- Temps de garde : 2028

© lacave.facecile.com