



CHEVALIER VINS

Découvertes et vins de talent

EMERVEILLÉS PAR L'EXTRAORDINAIRE EXPRESSION DE CE TERROIR D'ALTITUDE ET COMPLICES D'UN VIGNERON TALENTUEUX, NOUS AVONS RÊVÉ D'UN VIN ENCHANTEUR ET SINGULIER.

ACCROCHÉ AUX PENTES DE LA MONTAGNE NOIRE, SUR QUELQUES HECTARES PIQUÉS DE CAPITELLES, LE CLOS DU CAUSSE PUISE LA SURPRENANTE FRAÎCHEUR DE SES TANINS ET L'ORIGINALITÉ DE SES ARÔMES DANS LE SECRET DES PIERRES.



CLOS DU CAUSSE - AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE

The philosophy

CLOS DU CAUSSE is a project of passion of the winemaker, Brigitte Chevalier together with Guy Vanlancker, the owner of Domaine de Combe Blanche. The greatfull terroir of Clos du Causse is situated on the hillsides of the Massif Central, at about 300 meters above the La Livinière village, on slopes with a strong fall (up to 15% fall). Brigitte Chevalier is signing with this Syrah growing on altitude terroir one of the better wines of her range called "*Découvertes et Vins de Talent*".

The details

Vineyard Locations	300 meters above the village La Livinière
Varietals	Old Syrah growing on chalk terroir (75%), Old Grenache with very low yield (20%), Cinsault (5%)
Soils	Clayey and chalk terroir, orientated South – South/West
Viticultural	Green harvest, deleafing, thinning
Yields	25-30 hl/ha
Harvest	hand picking
Vinification :	Each varietal is vinified separately, in small vat of 25 HL, several pigeages
Ageing	A part of the Syrah is aged in barrel for 18 months. New oak barrels 20% The varietals are blended at the end of the ageing, just before bottling
Alcohol	14,5 %
Production	10 000 bottles

Food Pairing

The 2003 Clos du Causse might be cellared for some more years, but we recommend to enjoy it right now with a fat turkey or a rabbit grilled with the Provence herbs.

Press review and Medals

- **Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2010 : 2007 Clos du Causse**
- **Decanter Magazine 2007 : vintage 2003 Commended Medal**
- **Mundus Vini 2006 : « Very good »**
- **Terre de Vins - February 2006 : Coup de cœur**
Vintage 2001 : « C'est l'alliance réussie de la puissance, de l'équilibre et de la gourmandise... Ampleur du bouquet au profil minéral, épicé puis sous-bois. Les fruits noirs s'ajoutent au palais, formant avec la texture charnue sur des tanins fondus, un ensemble harmonieux et appétissant... »
- **Terre de Vins - November 2005 : Une réussite**
Vintage 2001 : nez complexe et racé, évoquant la pivoine, le sang, les fruits mûrs et le paprika avec une fine nuance boisée vanillée. La matière en bouche est pleine, charnue, très droite, avec de la profondeur. Une réussite
- **La Revue du Vin de France - June 2004 : « To follow with great interest ».**
Vintage 2003 : Nous avons aimé : Dans le Clos du Causse, **75% Syrah d'altitude...** 14,8%, du volume et aucune lourdeur ! A suivre avec grand intérêt »
- **Le Point - Spécial Vins – September 2004**
Vintage 2003 : 14,5/20 Nez puissant de fruits noirs, savoureux, texture charnue, tanins serrés, long, superbe fruit (*chocolate, ripe cherries, round on the palate... silky tanins*)