



CHEVALIER VINS

Découvertes et vins de talent

« Émerveillés 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 ».



2007 CLOS DU CAUSSE - AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE

Brigitte Chevalier compose cette cuvée du Clos du Causse, en complicité avec Guy Vanlancker au Domaine La Combe Blanche. Elle signe avec cette Syrah d'altitude une des ses plus belles créations dans sa gamme de « découvertes et vins de talent ».

Le Domaine est situé sur les contreforts du Massif Central, 300 mètres au dessus du village de la Livinière. Les vieilles syrahs sélectionnées sont accrochées sur des calcaires fracturés qui permettent à la vigne de bénéficier sans heurts du fort ensoleillement de l'été languedocien.

Présentation

AOC	Minervois La Livinière
Situation du vignoble	300 mètres au dessus du village de La Livinière
Cépages	Vieux pieds de Syrah sur terroir calcaire (75%), Vieux pieds de Grenache à très petits rendements (20%), Cinsault (5%)
Nature du sol	Argile et calcaires fracturés. Sols orientés sud – sud/ouest
Viticulture	Effeillage et vendange en vert pour obtenir la meilleure maturité des grappes
Rendement	25-30 hl/ha
Vendanges	Manuelles
Vinification	Chaque parcelle est vinifiée séparément, dans des cuves de 25 HL. Pigeage.
Elevage	Une partie de la Syrah est élevée en barrique pendant 18 mois. Les cépages sont assemblés à la fin de l'élevage, avant la mise en bouteille
Degré d'alcool	14,5 %
Production	12 000 bouteilles

Association Mets Vins

Le Clos du Causse 2007 peut encore vieillir quelques années mais nous vous suggérons de le boire dès maintenant, avec un lièvre des garrigues cuit au flambadou ou bien une oie farcie de foie gras.

Médailles

2007 Clos du Causse, Domaine La combe Blanche : **Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2010**

Revue de Presse

Le Point - Spécial Vins – 2/9/2004

Millésime 2001 « 15/20 Chocolat, cerise cuite, bouche souple, note torréfiée, tanins soyeux »

Terre de Vins - Sept/oct/Nov 2005 : Une réussite

Millésime 2001 « Nez est 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 et très droite, avec de la profondeur. **Une réussite** ».

Terre de Vins - Decembre 2005 « Coup de cœur »

Millésime 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... »

La Revue du Vin de France – juin 2004 : A suivre avec grand intérêt

Millésime 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 »

Decanter 2007 : Millésime 2003 : Vin « recommandé »

Mundus Vini 2007 : Millésime 2003 Sehr gut (Très bon)

Jancis Robinson.com About Brigitte Chevalier : « Recommendations ...

Two years ago she decided to return to her native Languedoc to make wine. I tasted her efforts last year and was most impressed, with a lot of her wines providing an excellent quality/price ratio." 9 février 2006