



Sur le haut plateau du Domaine de Clairac se trouve un sol très calcaire, à la limite de ce que la vigne peut accepter. Elle y a plongé ses racines près de 3 mètres pour s'étendre dans une strate fraîche et riche en oligo éléments. Elle a gagné en longévité et prospérité, et offre à ses raisins un grand potentiel.

A racines longues vinification longue (proverbe maison)... Car le dessein est d'exploiter toute la minéralité du sol pour exacerber la fraîcheur du vin en bouche afin de ne pas se priver de la maturité phénolique (rappelons que le blanc se vendange le plus souvent avant maturité pour plus d'acidité, gage de fraîcheur). Un défi délicieux, la maturité étant notre meilleur alliée pour l'équilibre et la complexité (et la santé !...)

Un vin blanc qui rit des conventions (les locaux ont dit que la vigneronne était folle), avec un jeu des levures - indigènes il va sans dire - le plus long possible. Record de 10 mois remporté pour l'instant par le millésime 2006. Il en résulte cette minéralité tant attendue, avec même une impression de salinité en fin de bouche qui sied particulièrement aux huîtres et fruits de mer. Ce millésime a développé des arômes de fenouil (on ne s'en étonnera pas sachant qu'il en pousse à l'état sauvage entre les pieds) et d'épices légèrement poivrées.

A boire avec une cuisine tout en finesse, des poissons à chair blanche (juste grillés ou en tartare). Accompagne aussi fort bien la cuisine vietnamienne, thaï et japonaise, poissons crus et légumes sautés en particulier.

Production	1,7 ha à 30-40 hl/ha soit entre 6800 et 9000 bouteilles par millésime. 6200 bouteilles sur ce 2013 (oui, petit millésime !)
Cépages	Marsanne (98%) et une pointe de Muscat (2%)
Sol	Vivant ! Calcaire Tuf, très peu d'argile (<10%) Enherbement naturel gardé court. AB depuis plantation. 500P pour le bon maintien de l'activité microbienne.
Vigne	Taille en guyot, ébourgeonnage. Ni vendange en vert ni effeuillage, et rognage le plus tardif possible.
Vinification	Grappes pressées entières, jus de presse fermenté 5 semaines < 12°C puis finition à 16-17°C. Malo non faite ce millésime.
Elevage	Sur lies fines en petit foudre (bonne inertie thermique et respiration du vin sans les notes boisées).
Mise en bouteille	A la propriété par nos soins en juillet 2014. Sulfitage ultra léger (3mg/L) pour assurer une garde sans oxydation. Ni collage ni filtration (soutirage par le haut en fin d'élevage).

Propriétés	Emballage	Poids
Vin blanc sec	Bouteille bdx 33 cm haut	Bouteille 1,33 Kg
IGP Coteaux d'Enserune	Bouchon Diam 5 (garde)	Carton 16,1 Kg
13 % vol	Carton de 12 couchées	Palette 805 Kg