



DOMAINE
de
CLAIRAC

L'Or des Schistes

2011



Un luxe que seul l'amour justifie. Un terroir exceptionnel mais très difficile d'exploitation (pentes jusqu'à 45°) et à très faibles rendements, donc au coût élevé, dont la notoriété insuffisante ne permet pas (encore?) de compenser. Pour l'instant cette cuvée est donc partiellement portée par les autres vins du Domaine de Clairac.

Sur les hauteurs d'Escagnès (commune de Berlou en Saint Chinian), à près de 500m d'altitude au travers de chemins escarpés entre forêts de châtaigniers et bruyères, de maquis de cistes, genêts et romarin entrecoupés de petits torrents, nos vieilles vignes s'épanouissent dans des schistes durs dont les paillettes réverbèrent la forte luminosité, un gain de protection au dessèchement.

Le sol acide donne des vins inversement peu acides, une aubaine pour ceux qui apprécient les tanins dont le velouté tempore la puissance, et pour ceux qui ont peu de patience (des vins plus rapidement prêt à boire)...

Le très beau millésime 2011 a bénéficié de conditions exceptionnelles pour le cépage capricieux qu'est le Mourvèdre, dont on retrouve toute le caractère ici, complémenté par du Grenache noir et de la Syrah. Un assemblage racé avec ses notes de romarin et d'origan dominant le fruit noir, en bouche une belle longueur tout en élégance qui sied au gibier.

Production 2 ha à 12-18 hl/ha soit entre 3000 et 5000 bouteilles par millésime. 5000 bouteilles sur ce 2011.

Cépages Mourvèdre (60%), Grenache noir (25%) et Syrah (15%)

Sol Schistes durs, AB depuis 2009 (rachat de parcelles)

Vigne Taille en gobelet puis palissé pour mourvèdre et syrah (car port retombant). Nettoyage entre les pieds à la binette, traitements par pulvérisation à dos, rognage manuel.

Vinification Cagettes réfrigérées à 6°C 24 à 48h pour la préparation des peaux, égrappage et tri, fermentation par levures indigènes préparées, fermentation alcoolique longue puis continuation des pigeages pour une extraction sur 8 semaines. Malolactique au printemps.

Elevage Sur lies en petit foudre (bonne inertie thermique et respiration sans notes boisées).

Mise en bouteille A la propriété et par nos soins uniquement. 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 rouge tranquille	Bouteille bdx 33 cm haut	Bouteille 1,33 Kg
AOP St Chinian	Bouchon Diam 5 (garde)	Carton 16,1 Kg
14,59 % vol	Carton de 12 couchées	Palette 805 Kg