



Utopy, 2021

Le Clos des Jarres

FRANCE, LANGUEDOC, IGP COTEAUX DE PEYRIAC

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|----------------------|---|
| VITICULTURE | Biodynamique DEMETER |
| CÉPAGE(S) | 33% Roussanne, 33% Grenache blanc, 33% Vermentino |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 10 ans |
| RENDEMENTS | 4 000 bouteilles |
| GÉOLOGIE DU SOL | Sous sol Calcaire. Sols argilo-graveleux |
| VINIFICATION | Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage direct en grappes entières. Co-fermentations enlevures/bactéries indigènes. |
| ÉLEVAGE | Elevage sur lies en foudre centenaire pendant 11 mois. Pas de collage nifiltration. |

CODE SAQ
15228462

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
41.75 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le vignoble du Clos des Jarres se compose de nombreuses parcelles réparties dans un rayon de 2km autour du domaine pour une surface d'environ 12 hectares. Les vignes ont entre 10 et 80 ans, ce qui permet d'obtenir des vins à la fois frais et fruités ; plein de jeunesse, mais aussi puissants et complexes ; plein de sagesse... Pour Vivien, un seul objectif motive ses choix tout au long de l'année: laisser la vigne exprimer au mieux d'où elle vient et ce qu'elle ressent, ce qu'elle fait à travers ses raisins. C'est dans cette logique qu'il a choisi de conduire ses vignes en respectant les règles de l'Agriculture Biologique et qu'il passe beaucoup de temps à observer et écouter ses vignes jusqu'à la récolte. Insi, tout en restant proches l'une de l'autre, les vignes s'épanouissent sur des terroirs très variés, allant des sols de calcaires durs à alvéolines de l'Ilerdien aux terrasses alluvionnaires de galets roulés du Quaternaire en passant par des sols d'argile et d'alluvions fines plus récentes. De même que pour les sols, le climat varie énormément d'un endroit à l'autre. En effet, les parcelles plus proches de la montagne vont bénéficier de la fraîcheur descendue de la Montagne Noire et des pluies plus soutenues que sur les parcelles voisines de la cave. Les parcelles proches des ruisseaux et rivières descendant de la montagne vont également bénéficier d'un climat à part, plus humide et frais. Depuis la naissance du Clos des Jarres, le vignoble est conduit en respectant les règles de l'Agriculture Biologique tout en allant bien plus loin. En effet, pour Vivien, plus la vigne parviendra à son propre équilibre, meilleurs seront ses raisins et donc son vin. Ainsi, c'est dans l'objectif d'accompagner la plante dans son développement qu'il va intervenir et non pour la maîtriser. Il utilise pour cela des huiles essentielles de plantes et de faible dose de soufre et de bouillie bordelaise. Par ailleurs, les principes de la Biodynamie semblent tout indiqués pour améliorer la vie des sols et l'équilibre de la plante, c'est donc pour ces raisons que Vivien a suivi différentes formations en Biodynamie qu'il souhaite mettre en pratique au plus vite. Le travail du sol est raisonné afin de maîtriser la flore sans toutefois vouloir l'éradiquer, cependant laisser l'enherbement naturel toute l'année n'est pas réalisable dans nos régions à cause des faibles réserves d'eau dans les sols. Enfin, pour continuer à respecter la vigne et les raisins jusqu'à la récolte, les vendanges se réalisent manuellement en petites caisses de 12kg avec un tri directement à la vigne.