



DOMAINE  
L'OSTAL CAZES

LA LIVINIÈRE

## DOMAINE L'OSTAL CAZES

PAYS D'OC - IGP - BLANC 2016



Au cœur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine L'Ostal Cazes. Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc. Depuis 2007, une parcelle de 2,5 ha caractérisée par une exposition sud-est, une altitude raisonnable (150 mètres), un sol profond et plus frais, a été tout spécialement sélectionnée pour y planter des cépages blancs de la vallée septentrionale du Rhône (Viognier, Roussanne, Marsanne).

### Le terroir

Vignoble de 2,5 ha planté à flanc de coteaux sur une exposition sud-est. Sol profond constitué de surfaces marneuses et d'argiles limitées en profondeur par des grès calcaires. Parcelle protégée des vents forts par un joli bois qui l'entoure.

### Le millésime

Le millésime 2016 est marqué par son exceptionnelle douceur. Marqué par des températures élevées et des pluies rares, l'hiver 2015 / 2016 restera parmi les plus cléments aujourd'hui enregistrés.

Le printemps est quant à lui plus classique. Les pluies régulières permettent de remplir les réserves hydriques et les températures douces assurent un bon départ à la vigne.

Dès le début du mois de juin et pendant les trois mois de la saison estivale, la région bénéficie d'un ensoleillement optimal. Les nuits fraîches couplées à des journées chaudes permettent aux raisins de mûrir dans de bonnes conditions et de développer des arômes complexes tout en préservant leur fraîcheur.

Dans des conditions climatiques parfaites, les Marsanne sont récoltées le 6 septembre, puis suivent les Viognier les 7 et 8 septembre. La récolte se termine avec la Roussanne le 9 septembre. La maturité est poussée à son optimum afin de garantir arômes et équilibre.

### Vinification

Les vendanges se sont déroulées très tôt le matin afin de bénéficier de températures les plus basses, propices à la conservation des arômes lors du pressurage immédiat des grappes. Chaque jus a été finement débourbé avant d'être fermenté à basse température. Les viognier sont isolés et 15% élevés en barriques d'un vin. Les moûts de marsanne et roussanne sont élevés en barrique également.

### Note de dégustation

La robe est jaune pâle et brillante, soulignée par de beaux reflets dorés.

Le nez est intense, complexe, avec des arômes pâtisseries de fleurs d'oranger et d'épices douces. Les arômes boisés, de vanille et de cardamome se mêlent aux notes de pêche et d'abricot. L'attaque est riche et parfumée, marquée par la persistance des notes de fleurs d'oranger et d'épices douces. La bouche évolue ensuite tout en douceur et dévoile un joli fruité. La finale, fraîche et équilibrée, laisse la bouche agréablement parfumée.

### Analyse

Alcool : 13,5 % vol.

### Cépages

65% Viognier

20% Marsanne

15% Roussanne



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION