



## DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE



### DOMAINE DE L'OSTAL - ALBE

PAYS D'OC - IGP - BLANC 2018  
13,5%



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 de L'Ostal. 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 a été sélectionnée pour y planter des cépages blancs de la vallée septentrionale du Rhône (Viognier, Roussanne, Marsanne).

#### Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux, exposition sud-est, altitude raisonnable : 150m. Sol profond et frais constitué de surfaces marneuses et d'argiles limitées en profondeur par des grès calcaires. Parcelle protégée des vents forts par le bois qui l'entoure.

#### Le millésime

La fin d'année 2017 a été caractérisée par des températures dans la moyenne et de faibles précipitations (120 mm), suivi d'un premier trimestre 2018 doux avec une pluviométrie supérieure à la normale (+ de 300 mm).

Le débourrement a lieu la première semaine d'avril et la sortie est plutôt généreuse par rapport à 2017, ce qui laisse pressentir une jolie récolte 2018.

Le mois de Mai est orageux avec une alternance de périodes chaudes et froides, favorisant l'apparition du mildiou ; mais les réserves en eaux sont très bonnes et les sols apportent toutes les ressources nécessaires au bon développement de la vigne.

Les raisins ont ensuite continué à mûrir doucement et la vigne a passé sans souffrir l'été chaud caractérisé par une période caniculaire d'une dizaine de jours. Les vendanges se sont déroulées de la première semaine d'août à la première d'octobre.

#### Vinification

Les vendanges ont lieu 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 est 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.

#### Notes de dégustation

D'une robe jaune pâle et brillante, Albe s'ouvre sur un nez racé et complexe aux notes à la fois fruitées et florales. Une réelle harmonie entre la fleur d'orange et les arômes d'agrumes, oranges mûres et compote d'abricots, typiques du cépage majoritaire, le Viognier. Un vin plein de fraîcheur qui se termine sur une jolie finale délicatement parfumée.

#### Cépages

55% Viognier, 25% Marsanne, 20% Roussanne

#### Palmarès

Coup de Coeur - Le Chai Port Minervois 2019  
14,5 pts ★ - Guide Bettane + Desseuve 2020



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

