



DOMAINE DE L'OSTAL

DOMAINE DE L'OSTAL - GRAND VIN

AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2018
15%



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. Une sélection rigoureuse permet de ne retenir que 30 % de la production du domaine pour élaborer le Grand Vin du Domaine de L'Ostal, le potentiel se situant à terme voisin des 50 %. Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite.

Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux sur un secteur homogène par son exposition Sud. Sol constitué d'une mosaïque de surfaces marneuses limitées en profondeur par des grès calcaires.

Les conditions du 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, 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 de Septembre à la première d'octobre.

Notes de dégustation

D'une intense robe sombre, le Grand Vin 2018 s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs confits (cerise bigarreau / cerise noire et cassis) relevé d'une touche de poivre noir et de notes de torréfaction (café, caramel, chocolat noir). En bouche, le vin est soyeux, ample et allie des notes séduisantes de fruits rouges mûrs aux essences caractéristiques du terroir (garrigue, lavande, thym, santal). Un beau mariage entre l'intensité et la douceur !

Vinification

Fermentation d'une semaine et macération de 20 à 23 jours. Remontages réguliers et extraction adaptée au potentiel de chaque cuve.

Assemblage

70% Syrah, 15% Carignan, 10% Grenache, 5% Mourvèdre

Élevage

100% barrique de 2 vins



Magret de canard aux épices,
Tajine / Couscous,
Fromages de Brebis,
Gâteaux au chocolat et piment
d'Espelette



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

