



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE



DOMAINE DE L'OSTAL - ALBE

AOC MINERVOIS - BLANC 2020

14%



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 (Roussanne, Marsanne, Viognier).

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

L'hiver a été doux avec des températures au-dessus (2 à 4°C) des normales de saison entre décembre et mars et avec un fort cumul de précipitations, permettant une bonne recharge des sols dès la sortie des vendanges 2019.

La vigne est sortie de son sommeil plus tôt que prévu et son cycle végétatif a commencé avec une dizaine de jours d'avance.

Le printemps a été tempéré avec des pluies régulières suivi d'un mois de juin plutôt frais et sec.

En juillet et août le climat était chaud et sec, mais sans période caniculaire - de bonnes conditions pour une maturation homogène des raisins.

L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches a été idéale pour développer un équilibre parfait entre sucre et acidité. La récolte des raisins s'est ensuite déroulée sur une période courte, début septembre, dans de très belles conditions sanitaires.

Définitivement un grand potentiel aromatique pour le millésime 2020 !

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

Né de la subtile association entre Roussanne, Marsanne et Viognier, Domaine de L'Ostal Albe 2020 présente une belle robe or pâle et brillante.

Le nez délicat et discret au début s'ouvre sur un univers aromatique de caractère : le fruit est gourmand et riche (abricot mûr, pêche de vigne fraîche) avec quelques notes d'épices douces et sucrées (vanille, cannelle, cardamome et une pointe d'amande amère).

En bouche, la vivacité surprend tout autant qu'elle séduit, avant de laisser place à des arômes pâtisseries et crémeux avec une note de fleur d'oranger et de vanille.

Albe 2020 est un vin à l'image de son terroir méditerranéen et son encrege en terres Minervoises.

Cépages

50 % Roussanne, 40 % Marsanne, 10 % Viognier



Salade pommes de terre
harengs & ciboulette,
Saumon gravlax,
Blanquette de veau,
Risotto aux champignons,
Un Vacherin Mont D'Or



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

