



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE



## DOMAINE DE L'OSTAL - ALBE

AOC MINERVOIS - BLANC 2021  
13%



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'année 2021, dans le Sud de la France, est une année caractérisée par un très bel ensoleillement.

Après un hiver doux, le début du printemps est marqué par de forts épisodes de gel qui, heureusement, épargnent le secteur de La Livinière et n'endommagent pas nos vignes. L'été sec et ensoleillé permet d'avoir un bon état sanitaire de la vigne et évite la présence de maladies.

Les pluies et la fraîcheur du mois de septembre viennent rythmer le choix des récoltes, qui se déroulent à parfaite maturité.

2021 est une excellente année pour le domaine et particulièrement pour notre blanc qui est très aromatique et équilibré.

### 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

Sous une belle robe lumineuse couleur jaune or, brillante, Albe 2021 offre un nez riche et généreux. A la fois floral, fruité et épicé, il dévoile des notes délicates de chèvrefeuille, fleur d'oranger, mirabelle, fruits secs, amande et épices douces (cannelle, vanille) réhaussées par un boisé fondu et élégant (vanille, caramel, brioche). La bouche est crémeuse et fraîche. On retrouve le côté pâtissier de la fleur d'oranger et des notes de brioche. Un vin harmonieux et onctueux avec beaucoup de rondeur et de fraîcheur.

### Cépages

50 % Roussanne, 40 % Marsanne, 10 % Viognier



Tartare de saumon,  
Brandade de morue,  
Tagliatelles crémeuses aux poireaux,  
Sélection de fromages (bien affinés)



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

