DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE

Domaine de L'Ostal - Albe

AOC Minervois - Blanc 2022
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 grés calcaires. Parcelle protégée des vents forts par le bois qui l'entoure.

Le millésime

Après une fin d'année 2021 douce et pluvieuse qui a permis de recharger les sols en eau, le premier trimestre 2022 est un peu plus sec avec des températures dans les normes saisonnières.
Cette douceur se prolonge au printemps à l'exception du 23 avril, lorsqu'un épisode de grêle impacte légèrement le secteur le plus à l'ouest de notre vignoble.
Le bon cumul des pluies régulières jusqu'à juin assure un bon démarrage végétatif de la vigne et de bonnes réserves hydriques pour l'été.
L'été 2022 est remarquable par ses records de chaleur, avec cinq mois au-dessus des normales (2 à 3 °C de plus), mais la vigne s'adapte et fait preuve de résilience.
Les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions dès la fin du mois d'août.

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 Viogniers sont élevés séparément, dont une partie en barriques d'un vin. Les Marsannes et les Roussannes sont également élevés en barriques.

Notes de dégustation

Avec sa robe jaune aux reflets dorés, Domaine de L'Ostal Albe 2022 offre un nez intense de fruits exotiques (mangue, passion) et de subtiles notes florales d'acacia. En bouche, on retrouve des arômes de fruits à chair blanche (abricot, pêche de vigne). Le vin est généreux, parfumé et la finale tout en finesse et en fraîcheur !

Cépages

50 % Roussanne, 40 % Marsanne, 10 % Viognier

Caviar d'aubergine,
Tagliatelles à la Vongole,
Risotto de champignons,
Saint-Félicien

FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

J.M. CAZES SÉLECTION - ROUTE DE BORDEAUX F-33460 MACAU - T. +33 (0)5 57 88 60 04 - www.famillejmcazes.com