



DOMAINE
L'OSTAL CAZES

LA LIVINIÈRE

DOMAINE L'OSTAL CAZES - ESTIBALS

AOC MINERVOIS 2012



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 L'Ostal Cazes. 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 restructuration complète du domaine est alors entreprise : arrachage massif, travaux de drainage et replantation des cépages en fonction du potentiel et du type de terroir de chaque parcelle.

Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite. L'Ostal Cazes - Estibals est le fruit de l'ensemble des parcelles de la propriété en appellation Minervois et tire son nom d'une belle parcelle du domaine : « Les Estibals ».

Il est élaboré à partir des lots les plus souples et des vignes les plus jeunes n'entrant pas dans la sélection du grand vin.

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.

Le millésime

Le millésime 2012 est marqué par une météo estivale contrastée : au mois de juillet, alternance de vents chauds et humides du littoral puis de vents frais de la tramontane. Au mois d'août, une dernière quinzaine particulièrement chaude qui a favorisé la maturation de la syrah. Les raisins, en nombre, ont largement pu profiter de ces conditions pour atteindre une maturité parfaite dans un état sanitaire irréprochable. Les vendanges débutent le 12 septembre avec les syrah et se terminent avec les grenache le 8 octobre.

Note de dégustation

Robe intense d'un grenat profond. Le nez, très expressif, dévoile des arômes de fraise et de cassis accompagnés de subtiles notes florales telles que le chèvrefeuille. Après agitation de délicats arômes de violette apparaissent et viennent parfaire la grande complexité de ce bouquet.

L'attaque, souple et grasse, dévoile une élégante trame tannique toute en onctuosité et en vivacité. La finale, sur la fraîcheur, vient compléter la structure de ce vin.

Vinification

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

Assemblage

60 % syrah, 20 % carignan, 20 % grenache.

Élevage

12 mois en barriques de chêne français.

Analyse

Alcool : 14% vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION