



DOMAINE
L'OSTAL CAZES

LA LIVINIÈRE

DOMAINE L'OSTAL CAZES - GRAND VIN AOC MINERVOIS - LA LIVINIÈRE 2011



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.

Une sélection rigoureuse permet de ne retenir que 30 % de la production du domaine pour élaborer le Grand Vin de L'Ostal Cazes, le potentiel se situant à terme voisin des 50 %.

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

L'année 2011 restera une année particulièrement favorable du point de vue pluviométrie, donnant lieu à une récolte saine et abondante. L'hiver et le printemps ayant connus des pluviométries au-dessus de la normale, la vigne a pu démarrer son cycle végétatif sans contrainte hydrique particulière. Durant l'été, les épisodes venteux et ensoleillés ont immédiatement succédé aux précipitations et ont largement contribué au maintien du bon état sanitaire initial. Les vendanges ont débutées le 9 septembre pour les vignes les plus jeunes, et se sont étalées jusqu'au 4 octobre pour les derniers carignan.

Note de dégustation

Le vin présente un premier nez complexe, légèrement boisé et mentholé. A l'aération, d'intenses parfums de confiture de griotte et de chèvre-feuille viennent compléter l'étendue du bouquet. En bouche, l'attaque, ample et généreuse, dévoile une solide charpente aux tannins parfaitement mûrs. Une belle acidité alliée à une remarquable onctuosité vient compléter l'équilibre de ce vin qui s'achève sur une finale aux arômes toastés.

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

15 mois en barriques de chêne français.

Analyse

Alcool : 14,5 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION