

CLOS DU TEMPLE 2022

AOP Languedoc Cabrières

demeter

Ultimate experience



Présentation

Situé au cœur du Languedoc dans le Sud de la France, le Clos du Temple naît sur le terroir historique de Cabrières, berceau des vins rosés. Le terroir doit sa singularité à sa genèse géologique. Le contact entre le schiste, le calcaire, et le relief collinaire est à l'origine d'un réseau de circulation d'eaux souterraines complexes, favorisant une exceptionnelle alimentation hydrique naturelle du vignoble, et l'émergence d'une source d'eau d'une grande pureté. Son altitude à 240 mètres combinée à son exposition Sud - Sud-Ouest, contribuent à l'élaboration d'un vin parfaitement équilibré, d'une grande fraîcheur aromatique. Au Clos du Temple, nous avons décidé de cultiver la vigne en Biodynamie et d'utiliser le cheval et le mulet afin de favoriser la connexion entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain.



Vinification & élevage

La récolte manuelle en caissettes se fait au lever du jour afin de bénéficier de l'abaissement thermique nocturne. Chaque parcelle est récoltée à date optimale et vinifiée séparément. Le chai étant situé au cœur du vignoble, la durée de transport est minimale. En plus de ces belles acidités maintenues à pleine maturité par la maîtrise des rendements et la biodynamie, nous avons conservé les raisins dans une chambre froide entre la récolte et le pressurage. Cette stabulation à froid a permis une très belle expression aromatique et une vinification quasi sans sulfite très propice à une expression profonde des arômes et du caractère de chaque parcelle. Les meilleurs jus de coule sont ensuite sélectionnés. Avant la fermentation à basse température, un débouillage de 24h est réalisé à température contrôlée entre 8 et 10°C, sans apport de soufre. L'élevage se fait en fûts neufs sélectionnés avec précision selon l'origine de bois, pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Les vins sont assemblés en jour fruit.



Notes de dégustation

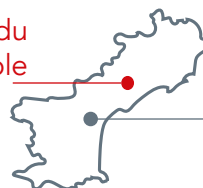
Clos du Temple 2022 révèle une complexité remarquable et se caractérise par des notes de fruits rouges où se mêlent également des arômes de cassis, de fruits exotiques, d'ananas ainsi qu'une minéralité et une fraîcheur sensationnelle. La longueur et l'aromatique du nez se poursuit en bouche avec un vin soyeux qui rebondit au palet et est complet.



Encépagement

41% Cinsault, 45% Grenache noir,
5% Syrah, 5% Mourvèdre, 4% Viognier

Clos du
Temple



Narbonne

Clos du Temple doit être servi et dégusté à 10°C avec du homard ou des coquilles Saint-Jacques.

<https://gerard-bertrand.com/collections/clos-du-temple>



GÉRARD BERTRAND