



DOMAINE
LE CLOS DU SERRES

Beatrice & Sébastien Fillon - Vignerons

LA BLACA - Terrasses du Larzac AOP Languedoc – Rouge – Vin biologique

On dirait le Nord.

La Blaca signifie le chêne blanc en occitan, témoignant de la transition entre 2 climats : montagnards et méditerranéen, entre l'Hérault (au soleil dominant) et l'Aveyron (qui déverse son air frais dans notre vallée). Ce micro climat fait co-exister 2 types de chênes : le chêne vert méditerranéen et le chêne blanc du nord.

Dégustation :

Robe sombre et violine. Notes de prune fraîche, violette puis de cachou, de zan, de réglisse typiques des syrahs « d'altitude » de St Jean ; fraîcheur et velours en bouche, avec une finale florale très désaltérante, poivrée et épicée. La rondeur du grenache et la fraîcheur du carignan en prime.

Spécificités du terrain et micro climat :

Schistes : leur rareté en font leur spécificité, les racines plongent profondément dans ce millefeuille drainant apportant des tanins fins et soyeux au jus.
Ruffes (rufus : rouge en latin), terres rouges datant de l'ère primaire il y a 250 millions d'années, ces sols pauvres et rares procurent une belle minéralité.
Maturation lente des raisins due aux nuits fraîches, il en résulte une étonnante fraîcheur dans nos vins. Parcelles aux expositions différentes vinifiées séparément.
Galets roulés au lieu dit ste appoline.

Complicités gastronomiques :

A carafes quelques heures avant. Servir à 16° avec un magret de canard, une cote de bœuf, filet de pigeon, ...

Cépages :

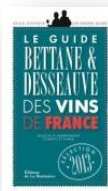
65 % Syrah sur schistes et galets	Rendements 30 hL / ha	âge 35 ans
20 % Grenache sur schistes	Rendements 20 hL / ha	âge 30 ans
15 % Carignan sur ruffes	Rendements 18 hL / ha	centenaire

**Culture biologique certifiée écocert
Vendange manuelle et parcellaire**

Vinification :

Chaque parcelle est vinifiée séparément dans des cuves bois et béton de 60 Hl.
Egrappage total, raisins non foulés
Remontages quotidiens, Pigeages éventuels en fonction de la dégustation
Macération entre 12 et 15 jours

Elevage : 12 mois minimum en cuve béton et bois tronconiques. 14 %



Bettane et Desseauve

La Blaca 2013 : 14/20
La Blaca 2012 : 14.5/20
La Blaca 2011 : 15.5/20
La Blaca 2010 : 15.5/20



La Blaca 2013 : 90/100
La Blaca 2012 : 90/100
La Blaca 2011 : 92/100
La Blaca 2010 : 94/100



RVF : 2010 : 16.5/20



Hachette : 2010



La Blaca 2013 : 16,5/20
La Blaca 2012 : 16/20
La Blaca 2007 : 16/20



Revue du vin de France

2011 : Grande réussite du millésime
15/20, puissant, juteux, tonique



2011 : 16.5/20 par Andrew Jefford
2012 : Médaille d'or concours Decanter