



LE CLOS DU SERRES

SAUT DU POISSON 2015

LIEU-DIT PARCELLAIRES

AOP Languedoc - Blanc - conversion biologique – 3733 bouteilles

Cuvée Lieu-dit parcellaire

Lieu-dit « Saut du poisson », sud-est du village, spectaculaires canyons de roches rouges dites « ruffes », épais dépôts de grès accumulés il y a 250 millions d'années. Fraicheur et minéralité marquent ce terroir. Une cuvée confidentielle, seulement 3733 bouteilles.

Cépages :

70 % Grenache blanc, 15 % Vermentino, 15 % Carignan blanc

Dégustation :

Laurier, la chair de poire, l'amande. Finesse, fraîcheur et minéralité.

Sols : Sols rouges dits « ruffes » datant de l'ère primaire, il y a 250 millions d'années.

Climat frais du à la proximité du plateau du Larzac culminant à 849 mètres.

Complicités gastronomiques :

A Servir à 10°C avec des plats fins et goûteux.

Une terrine de lapin, Cuisse de volaille à la sauge, Filets de rouget à la purée d'olive, Cassolette de champignons des bois, sardines grillées, filet de loup au velouté de fenouil...

Culture biologique. Vendange manuelle.

Vinification :

Débourbage à froid. Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

Eleavage : 25% en barrique de 320 litres de chêne français de 1 à 3 vins, le reste en cuve. 12 mois minimum. 13 %.



« Les environs de Lodève proposent une illustration "condensée" des quatre ères géologiques. Il nous est ainsi possible de suivre le fil des allées et venues de la mer, de la surrection des montagnes, de leur érosion, des changements climatiques, de l'activité des volcans. **Peu de régions en France bénéficient d'une aussi grande diversité géologique** que les environs de la ville de Lodève. On y trouve en effet des roches qui illustrent 540 millions d'années d'histoire de la terre et de l'histoire de la vie sur notre planète »

<http://www.museedelodeve.fr/collections/sciences-de-la-terre.html>



ROBERT PARKER 2011 : 92/100; 2012 : 91/100; 2014 : 90/100.

CUISINE & VINS DE France : La belle nature des blancs du Languedoc. Les Fillon font dans la dentelle. Cette cuvée aux notes minérales de fruits et fleurs blanches penche radicalement du côté de la gourmandise avec une finale gaillarde, pour un rouget grille et sa tapenade.

TERRE DE VINS : sélection dans les meilleurs vins blancs bio du sud.

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20. Belle matière aux notes de fruits blancs (poire). Le volume est là, l'agrément aussi. Une belle bouteille du sud.

LENOTRE PARIS : sélection du millésime 2014 par Olivier Poussier.