Sine Macula

BLANVILLE

LES CLOS DE BLANVILLE

Château Haut-Blanville

Vegan Wines

1955

OR (2012)

Wine Spectator 91/100 (2012) 93/100 (2013)

OR (2013)

93/100 (2014)

Quelques récompenses

Terroir : Vieux Chemin de Fer, argilo - calcaire et ruffes rouges, 150m d'altitude
Appellation : AOC Languedoc Grés de Montpellier
Couleur : Rouge
Cépage dominant : Syrah
Vendanges : manuelles
Elevage : 24 à 36 mois en barriques neuves
Alcool : 14.5% Vol

Dégustation

Couleur : Robe rubis, avec de très légères notes brunes, très épaisse et des jambes multiples.

Nez : Le nez est ouvert avec de la profondeur et de l'élégance. On débute sur une empreinte méditerranéenne avec des notes d'olives noires, de bois de santal mais aussi tout un registre épicé et de réglisse. On retrouve ensuite des fruits noirs très murs proches de la liqueur de fruits (cassis, mûre, myrtille). Nez évolutif à l'aération, on a des notes de fève de cacao, de café moulu, de torréfaction qui complètent ce nez racé et personnalisé.

Bouche : Très jolie bouche qui vous porte vers d'autres contrées du début à la fin. C'est à la fois plein, onctueux, voluptueux, d'une belle richesse et concentration tout en gardant une grande puissance pourtant tempérée. Il y a une également une belle minéralité. C'est un vin noble et enveloppant qui va encore se fondre pour en faire un Grand du Languedoc. Finale sur le noyau et les olives, la griotte, la fève de cacao et les épices..

Accords mets & vins

Parfait avec de la viande rouge, comme un filet sauce au noir, du gibier ou du boeuf grillé.
Servir à 18 - 19°C. Peut-être gardé 10-15 ans après le millésime.

Terroir

le Terroir du Vieux Chemin de Fer s'étend sur 6 hectares. Il est situé sur un plateau argilo-calcaire à 150m d'altitude surplombant l'étang de Thau et la mer Méditerranée au Sud, les Pyrennées à l'Ouest et les Cévennes au Nord Est.
Le sol est composé de ruffes argilo-calcaires à très forte pierrosité. Les parcelles sont exposées au Vent Marin et aux vents du Nord et Nord-Est. L'environnement de garrigues est peuplé de genêts, de cistes, de thym, de fenouil, de figuiers. Les parcelles sont délimitées par des buissons épineux et des massifs de genêts.
Les vins issus de ce terroir ont beaucoup de fraîcheur et de minéralité et une très grande capacité de vieillissement.

Culture & Vendanges

Conscient du fait que tout bon vin se fait avant tout à la vigne, nous traitons nos vignes avec grand soin et amour, selon des principes culturaux inspirés de la lutte Raisonnée et de la biodynamie.
Pas de glyphosate utilisé ni d'engrais chimiques dans nos garrigues. Face à chaque risque de maladie de la feuille, nous utilisons dans toute la mesure du possible des produits à base d'ingrédients naturels.

Nos vendanges sont manuelles, avec des rendements bas entre 17 et 25 hectolitres par hectare.

Vinification, Elevage & Mise en bouteilles

Les raisins destinés à composer nos clos et nos blends sont sélectionnés au chai, puis éraflés et mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid et une vinification en vin de garde. Après la fermentation alcoolique, ils macèrent, entre 3 à 5 semaines puis sont élevés en barriques neuves ou de plusieurs vins entre 24 et 36 mois selon les années. Les jus sont dégustés régulièrement durant leur élevage.

En fin d'élevage, nous sélectionnons les barriques qui composeront nos Clos, nous assemblons les autres pour créer nos blends et nous transférons ces sélections en cuve inox pour décanter naturellement jusqu'à la mise.

La mise en bouteille est réalisée sur notre propre chaîne d'embouteillage et exclusivement par notre équipe. Les vins se reposent une fois en bouteille plusieurs mois avant leur mise en vente.

Tous nos Clos sont Vegan (sans protéines animales).