

DOMAINE CLAMOUSE

Producteur d'AOP Faugères - Vigneron Indépendant



Origine géographique : Le vignoble de deux hectares est situé sur la commune de Laurens à 20 km au nord de Béziers. Il se découpe en deux entités, l'une à l'ouest de Laurens, l'autre à l'est. Ces terres sont dans la famille depuis 1705 (huit générations) et on été ré-exploitées depuis 2003 par Jacques Clamouse.

Cépages : Syrah 75 %, vieux Carignan 10%, Mourvèdre 15%.

Sols : Ils sont principalement dominés par les schistes des Monts du Faugeois. Ce sont des sols à structure fragile, à tendance acide, sensibles à la sécheresse. Une culture en conduite raisonnée et adaptée aux différents cépages, permettent un bon équilibre entre vignes et nature.

Climat : Après une année 2009 assez sèche, 2010 à nouveau été marquée par un manque de pluie. La vigne a un peu souffert du manque d'eau, mais en revanche l'état sanitaire a été excellent ce qui nous a permis d'obtenir une qualité de vendanges parfaite et d'attendre la pleine maturité des cépages. Cette qualité nous permet de préserver ainsi les arômes et l'acidité naturelle de nos vins.

En 2010, la récolte a été de 74 hectolitres pour une superficie en production de 2 hectares, soit un rendement de 37 hectolitres par hectare.

Taille: Réalisé en double cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre. Taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan.

Vinification : Vendanges manuelles de raisins très sains et à bon niveau de maturité, étalées du 21 septembre au 7 octobre. Le vin est ensuite élevé suivant les méthodes les plus soignées et bénéficient d'un travail d'assemblage pertinent afin d'obtenir à partir de raisins de qualité le meilleur produit.

Dégustation : Belle robe rouge rubis intense. Nez plaisant et agréable, aux légères notes de violette et de réglisse. La bouche est charnue, ronde, pleine et équilibrée. La finale est délicate, épicée et tonique.

Température et conseils de service, alliance gastronomique

Ce rouge est un vin idéal pour accompagner des viandes rouges, des gibiers ou des fromages de caractères. Vin de garde, il atteindra sa plénitude à partir de 3 ans, c'est un moment fort.

A servir entre 16 et 17 °C.

