

Le millésime

Premier millésime issu des parcelles du Peyra et de Montado Dal Plo, vignes négligées plusieurs années jusqu'à leur acquisition par le Clos de Vènes. La vigueur des vieilles vignes et des conditions climatiques favorables nous ont permis de procéder à une taille exceptionnellement et extrêmement sévère en vue de reposer la vigne et d'obtenir une vendange frugale de raisins extrêmement concentrés. Quel bonheur alors de voir ces parcelles atteindre un tel niveau de finesse et d'élégance ! Au final, la qualité de la vinification et de l'élevage nous offrent des vins parfaitement équilibrés (matière, alcool, tanins, acidité), laissant présager un important potentiel de garde pour ce millésime. Si l'impatience vous gagne de le savourer, il saura toutefois se faire apprécier dès maintenant.

Les Conditions climatiques

Ce millésime fut marqué par des conditions météorologiques très particulières que nous n'avions pas connues depuis longtemps. Mars fut pluvieux et le mois de Mai ne fut aussi froid qu'en 1950, cette conjoncture climatique engendra un retard de la végétation de plus de trois semaines. Retard qu'un été chaud ne comblera pas. Un mois de Septembre sec et surtout venteux a permis de vendanger très tardivement donnant aux raisins toutes les chances d'atteindre leur maturité maximale.

Les Vendanges

La récolte uniquement manuelle se déroula du 10 au 14 octobre 2013, en caissettes afin de prévenir l'écrasement du raisin et son contact avec le végétatif. En complément d'un bel état sanitaire des raisins et une sélection draconienne des grappes, un premier tri sélectif des baies s'opéra au pied des ceps. Rendement moyen : 15 hl/ha.

La Vinification

La vendange de la Syrah et du Grenache fut égrappée intégralement, triée sur table, foulée, levurée et encuvée manuellement. Vinifications en fûts de 225 litres neufs Seguin-Moreau et cuve inox. Deux pigeages journaliers jusqu'à mi fermentation puis un jusqu'à la coule du chapeau de marc. Trois remontages au total. Longue extraction sous marc. Léger pressurage des marcs avec un pressoir vertical.

- La Syrah est en totalité vinifiée en fûts neufs durant 32 jours. Décuvage le 8 novembre 2013.
- Le Grenache est vinifié pour 40% en fûts neufs et 60% en cuve inox en 31 jours. Décuvage le 8 novembre 2013.
- le Carignan est non égrappé en vue d'une macération carbonique entièrement en fûts de chêne neufs. 12 jours de vinification. Décuvage le 22 octobre 2013.

L'Élevage

Élevage long sur lies fines en fûts Seguin-Moreau (chêne de haute Futaie, grain fin, chauffe moyenne), un bâtonnage par semaine jusqu'à l'assemblage en cuve. Les fermentations malolactiques se sont réalisées naturellement au retour des jours chauds du mois de mai 2014.

- La Syrah est élevée 12 mois 50% en fût neuf, 50% en fût de 1 vin. Mise en élevage le 8 novembre 2013.
- Le Grenache est élevé 12 mois 85% en fût neuf, 15% en fût de 1 vin. Mise en élevage le 8 novembre 2013.
- Le Carignan en est à plus de 14 mois d'élevage 100% fût de 1 vin.

Assemblages & Mise en Bouteille

Ce millésime donnera naissance à trois cuvées : Montado Dal Plo, Le Peyra et la Cuvée Marie-Louise. Les assemblages du Peyra et du Montado furent réalisés le 22 novembre 2014 pour un affinage en cuve inox. Leur mise en bouteille s'est effectuée sans collage et avec un très léger filtrage le 2 février 2015.

- Le Peyra cru 2013 est composé de 95% de Grenache, 5% de Syrah. 1 500 bouteilles sont produites.
- Montado Dal Plo cru 2013 est composé de 75% de Syrah, 25% de Grenache. 1 200 bouteilles sont produites.

La Cuvée Marie-Louise, un pur Carignan issu de la parcelle du Peyra continue à se bonifier en fût, nous retardons son embouteillage.