

Domaine LES CLOS PERDUS, Corbières "CUVÉE 161" 2018

75cl Rouge Languedoc AOC Corbières



La note by Christian Walter

90/100

Les vins du domaine LES CLOS PERDUS sont-ils différents ? Petits rendements 22 à 28 hl/ha pour la "CUVÉE 141", 30 à 32 hl/ha pour "PRIOUNDO", 7 à 10 hl/ha pour "L'EXTRÊME" rouge, tris sévères à la vigne, culture biologique et biodynamie certifiée, etc... Une expression de terroirs et de cépages uniques ! Très petites quantités disponibles ...

LES CLOS PERDUS (Corbières)

Nous avons l'impression que la pleine expression et le potentiel de certains terroirs de cette région n'avaient pas été réalisés, ainsi, en 2003, nous avons commencé notre exploitation avec 1,5 ha de vignes dans les Corbières Maritimes. Nous espérons qu'en encourageant la croissance profonde des racines des vignes, et en améliorant la biodiversité des sols, nous verrions apparaître dans les vins une expression du terroir qui allait nous guider dans notre approche. L'année suivante, nous agrandissions notre exploitation par l'acquisition d'autres petites parcelles dans le massif des Corbières et sur les pentes schisteuses de la vallée de l'Agly.

Suite à nos efforts, le paysage quasi-lunaire où poussaient les vignes à l'origine se transforma petit à petit en un environnement plus riche en couleur et en vie. Chaque année vit le retour de plantes et d'insectes; de plus la structure du sol semblait énergisée, suggérant qu'un enrichissement biologique se produisait aussi dans la terre. A présent, les vignes commencent à trouver un équilibre au sein de ce nouvel environnement plus diversifié. Désormais dans notre 12ème année d'exploitation, nous avons 20 ha de vignes cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Nous avons des vignes dans trois terroirs singuliers, chacun représenté par un vin caractéristique : Mire la Mer issu des Corbières Maritimes, Prioundo issu des Hautes Corbières, et L'Extrême issu de la vallée de l'Agly dans le Roussillon.

Peu à peu, nos vins sont devenus plus équilibrés, et s'ils présentent un caractère moins fruité, ils ont développé une plus grande complexité et une expression plus prononcée du terroir. Nous possédons maintenant un ensemble de connaissances acquis au cours de notre existence brève mais bien remplie. A l'avenir, notre intention est d'accroître et de puiser dans notre savoir-faire, tout en allant de l'avant avec

la même soif d'exploration et la même fraîcheur qu'à nos débuts.

Le vin

La première cuvée produite par Les Clos Perdus, cet assemblage a évolué depuis sa conception, mais est à présent bien établi : le carignan (50%) procure de la fraîcheur, le grenache (35%) apporte une ampleur en milieu de bouche, et le mourvèdre (15%) donne de l'intensité et de la complexité au vin. Les raisins sont issus principalement de parcelles situées dans les Corbières Maritimes, mais nous ajoutons fréquemment des raisins issus de nos parcelles dans les Hautes Corbières pour apporter de la profondeur au vin. La fermentation se fait par l'action de levures indigènes. Les raisins sont pressés après 21 jours de macération avant d'être élevés en cuves inox sur lies fines pendant 9 mois. La mise en bouteille est fait sans collage et sans filtration.

Un profil aromatique intense de baies sauvages et de fenouil. Frais et résineux en bouche, avec des composés phénoliques mûrs.

La presse spécialisée en parle

Le duo constitué par l'Australien Paul Old, ancien danseur, et Hugo Stewart, précédemment fermier en Angleterre, est à l'origine de ce projet original qui depuis 2003, fait vivre avec passion de vieilles vignes réparties entre Corbières et Roussillon. Paul Old est désormais seul aux commandes. Culture en biodynamie et approche minimaliste en cave (sans rien laisser au hasard cependant) permettent de proposer une série de cuvées de haute volée, conservant intacts le naturel du fruit et l'intensité des saveurs, en particulier sur le voluptueux et fin Corbières Prioundo et les brillantes expressions des terroirs de Maury. Les vins savent vieillir et l'aération leur est bénéfique. Nous croyons beaucoup en ce domaine artisanal, un de ceux par lesquels passe la renaissance des vins des Corbières.

Les vins : nous saluons sans réserve la qualité éblouissante des cuvées dégustées. Les corbières de Paul Old (avec ceux de Guillaume BousSENS du domaine de Dernacueillette) sont ceux qui cette année nous ont procuré les plus belles émotions, qui nous semblent aller le plus loin dans l'expression d'un caractère original. Très dense, très riche et pourtant éthéré, Mire la Mer 2014 impressionne. Plus en fraîcheur et en subtilité, la rare cuvée Frezas 2013, issue du terroir de Durban (entre Fraïsse des Corbières et Saint-Jean de Barrou) nous enchante. Quant au blanc l'Extrême, il affiche énormément de goût et de structure ; c'est un vin flamboyant, héroïque, à l'opposée de la tendance "sous-maturité/mannequinat anorexique" qui semble affecter un certain nombre de blancs sudistes. (RVF)

Caractéristiques

- **Cépage** : 50% carignan, 35% grenache, 15% mourvèdre
- **Appellation principale** : AOC Corbières
- **Terroir** : Corbières Maritimes altitude 1 à 65m. Sol lourd, argilo-calcaire.
- **Vignoble** : Rendements 22-28hl ha. Domaine certifié Ecocert depuis 2009 et Demeter depuis 2014.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles en petites cagettes, tri à la vigne. Eraflage (5% de grappes entières), foulage partiel, fermentation spontanée en cuve inox après 3-4 jours de macération, contact avec la peau pendant 21 jours, pressurage vertical.
- **Elevage** : En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois, pas de collage, pas de filtration. Mise en bouteille le 10 juillet 2017 .
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2024

● **Alcool** : 14,5% vol.

● **Service** : 16 à 18°C