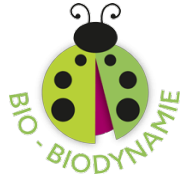


## CLOS MAÏA, "LE PETIT CLOS " 2018

75cl Rouge Languedoc IGP Pays d'Herault



### La note by Christian Walter

**90/100**

Géraldine Laval a repris en 2009 quelques parcelles de vignes d'altitude (350 à 400 mètres) dans les Terrasses du Larzac, sur le secteur de Pégaïrolles-de-l'Escalette. Après une solide formation et de nombreux stages chez de grands vignerons français, elle s'attache à retrouver les équilibres naturels de la vigne pour produire des vins digestes, droits et fins, d'une précision et d'une maîtrise remarquables. Le domaine est en agriculture biologique. Géraldine Laval a fait ses armes chez Jean Louis Chave, Olivier Leflaive, Olivier Julien. Toutes les décisions de Géraldine sont mûrement réfléchies et ses connaissances de la vigne, du terroir et de la viticulture se révèlent dans ces vins. Les quantités restent limitées ...

Les blancs développent une aromatique complexe avec une belle tension. Les rouges sont à la fois élégants, gourmands, complexes et parfaitement équilibrés. De belles émotions, à ne pas rater, les quantités restes très limitées ... Walter-Wine est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

### CLOS MAÏA (Terrasses du Larzac)

Géraldine est une femme qui gère; elle trouve vite ses marques sur des sols argilo-calcaires sur les communes de Lauroux et Poujols et plante sur un peu plus de 6 hectares du Carignan, de la Syrah, du Terret et depuis 2014 du Chenin. La région est vraiment magnifique, et les points de vue depuis les vignes sont à couper le souffle.

Clos Maia bénéficie d'une situation exceptionnelle. Perché à plus de 400 mètres d'altitude, dans les environs de Pégaïrolles de l'Escalette. Géraldine Laval met la main sur un terroir exceptionnel; il est majoritairement argilo-calcaire. Il reçoit plus d'eau que la moyenne du Languedoc, ce qui est un avantage avec des sols drainants, on évite le stress hydrique.

Elle décide de convertir la conduite des vignes vers l'agriculture biologique et choisit judicieusement les meilleurs parcelles du terroir afin que ses vignes s'acclimatent idéalement aux conditions du terroir, qui combine des étés chauds et secs voire arides et des automnes cléments et pluvieux. L'influence des côtes méditerranéennes prend bon soin des raisins qui peuvent compter sur la Tramontane pour chasser l'humidité.

Le climat typiquement méditerranéen des Terrasses du Larzac joue avec la fougue et la jeunesse de notre vigneronne qui sait donner à ses vins finesse et gourmandise dans une région où le caractère et la

chaleur font la loi.

Véritable terre promise où beaucoup de vignerons experts viennent vivre leur American Dream, le Languedoc voit émerger nombres de nouveaux domaines pleins d'ambition et d'avenir. Après sa croisade parmi les plus grands noms français, c'est Géraldine Laval qui rejoint la terre des Terrasses du Larzac.

## Le vin

Syrah, Grenache et Carignan, culture sans produit chimique, sans pesticide, ni insecticide. Le premier objectif est de structurer le sol et favoriser la vie afin de créer un équilibre entre le végétal et son sol. Nous utilisons la prophylaxie en aérant la zone fructifère et le feuillage ; de cette façon, nous limitons les attaques cryptogamiques et obtenons plus d'équilibre.

Un vin gourmand avec de l'élégance, syrah, grenache et carignan offrent des notes de thym alliées au fruit rouge. (RVF, millésime 2016, noté 15/20)

## La presse spécialisée en parle

Géraldine Laval a repris en 2009 quelques parcelles de vignes d'altitude (350 à 400 mètres) dans les Terrasses du Larzac, sur le secteur de Pégairolles-de-l'Escalette. Après une solide formation et de nombreux stages chez de grands vignerons français, elle s'attache à retrouver les équilibres naturels de la vigne pour produire des vins digestes, droits et fins, d'une précision et d'une maîtrise remarquables. Les parcelles sont plantées de vieux grenaches, de cinsault, de carignan, de syrah, de terret et de chenin (depuis 2014). Nous sommes tombés sous le charme de cette production singulière et cohérente, emblématique de la nouvelle vague languedocienne. Les vins : un jus soyeux et gourmand, proche du fruit pour Le Petit Clos (grenache, syrah et carignan vinifiés et élevés en béton). On monte d'un cran avec le Clos Maïa, aux notes fraîches de menthe poivrée et de ciste, aux tanins onctueux, encore compacts. Un vin de patience qui va tranquillement s'affiner dans le temps. (RVF, Star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1\*/3)

Géraldine Laval vinifie son Terrasses-du-Larzac à La Vacquerie. Œnologue de formation après un passage chez Jean-Louis Chave, elle convertit progressivement son domaine en bio. Un domaine à suivre de près. (Bettane & Desseauve)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 15/20
- **Cépage** : 33% grenache, 33% carignan, 33% syrah
- **Terroir** : Les sols sont argilo-calcaires (éboullis calcaire du Larzac). Culture sans produit chimique, sans pesticide, ni insecticide. Le premier objectif est de structurer le sol et favoriser la vie afin de créer un équilibre entre le végétal et son sol.
- **Vignoble** : Le domaine utilise la prophylaxie en aérant la zone fructifère et le feuillage de façon à limiter les attaques cryptogamiques et obtenir plus d'équilibre.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : 40 hl/ha, récolte à la main en caissettes ajourées de 32 kgs, tri exigent effectué à la coupe par les vendangeurs. Fermentation alcoolique en grappes entières et égrappées, extraction légère en cuve béton ; ni levure commerciale ni enzyme.
- **Elevage** : Le vin est soutiré après sa fermentation malo-lactique puis il va s'affiner en cuve béton pendant environ 1 an. On utilise ensuite la gravité pour la mise en bouteille.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2024

● **Alcool** : 13,0% vol.

● **Service** : 15 à 16°C