LE CLOS DES FEES, grenache blanc VIEILLES VIGNES 2020

75 cl Blanc Languedoc-Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter

92-93/100

Le Clos des Fées, et oui, elle est bien présente la "fée vigneronne" . Que dire de plus ? Une sélection de vins notés 90/100 - 93/100 - 95/100 - 97/100 par le prestigieux guide Parker. Si vous aimez les vins classiques, choisissez "Les Sorcières", "Les Vieilles Vignes" en blanc ou rouge, ou le fameux "Clos des Fées". Si vous préférez un style plus "anticonformiste", essayez "De battre mon cœur s'est arrêté" pur syrah, ou "Un faune avec son fifre" au style bordelais, assemblage de cabernet-franc et merlot, ou encore "Images Dérisoires", un 100% pinot noir du Roussillon "Aimer, Rêver, Prier, Se Taire", et le grand dernier un 100% tempranillo "Le Chat du Marquis"

Le Clos des Fées est un vin d'émotion ! A plusieurs reprises il ressort nettement dans nos dégustations. C'est un vin complet, à la fois riche et gourmand, juteux et savoureux, long et complexe, qui reste élégant, un vin qui étonne et marque, mais dont on se souvient ... Que dire de La Petite Sibérie, un vin hors normes ! Une palette aromatique aux senteurs de violette, petits fruits noirs confits, menthe sauvage, cacao et poivre. La bouche est riche, dense, concentrée, gourmande et complexe. La finale reste fraiche et parfaitement équilibrée. Monumental !

A l'origine de toute histoire magique, il y a le lieu : un désert de garrigues, où des générations de vignerons ont extrait les pierres une à une, pour libérer ces poches d'argile pure où la vigne s'est accrochée. Cette dernière, noueuse et torturée, n'a plus d'a□ge tant elle semble faire partie du paysage depuis toujours. C'est ici, au pied des Pyrénées, près des reflets de la méditerranée, qu'Hervé Bizeul a choisi de s'implanter à la fin des années 1990 avec son épouse Claudine, guidés par l'instinct et la passion d'un terroir. Au fil du temps, de l'expérience et de la recherche d'équilibre, les tanins se sont affinés, au profit du naturel et de la frai□cheur. Une magie qui opère plus que jamais !

Le Clos des Fées (Côtes du Roussillon)

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de

roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzaguant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et savamment empilées par des générations de vignerons, durs à la tache et peu avares de leur temps.

Des vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les ont toujours connues «vieilles». Au loin, les falaises bleues de Vingrau, presque verticales, sont là depuis bien plus longtemps, fouettées presque en permanence par la Tramontane. Au pied des Pyrénées, toute proche, la Méditerranée scintille. Si les fées, au Solstice, se réunissent encore et dansent, c'est ici qu'elles le font dans ce lieu singulier, différent, mystérieux.

''Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le «faire» pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier''. (Hervé Bizeul)

Le vin

Ce vieux grenache blanc a plus de 100 ans. Les raisins issus de ces ceps vénérables ont donné naissance à un corps sage et enrobé et des arômes d'agrumes, de pêche blanche et d'herbes aromatiques, de tilleul et verveine citron. Encore jeune, il a beaucoup de réserve et évoluera harmonieusement dans les années à venir. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 92/100)

Anis, verveine, eucalyptus, laurier et agrumes sont complétés par une note à la fois saline et beurrée en finale. Enrobé, souple, ce blanc qui affiche une belle présence en bouche s'apprécie avant tout à table. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Remuant, médiatique et brillant, Hervé Bizeul, par ailleurs pionnier de la "viticulture réalité" via son célèbre blog, poursuit, depuis la fin des années 1990, son travail d'artisan d'art sur le majestueux cirque calcaire de Vingrau, dans le Roussillon. Une production diversifiée : Les Sorcières, à base de grenache et de carignan élevés en cuves ; le Vieilles Vignes multi-cépages, élevé en barriques ; le Clos des Fées (syrah, grenache, carignan et mourvèdre), vinifié et élevé sous bois. Ainsi que le rarissime Petite Sibérie, micro-sélection de vieilles vignes de grenache issues d'un lieu-dit ainsi nommé pour ses vents hivernaux. Sans oublier, depuis peu, un blanc de grenache. Très riches à leurs débuts, les vins d'Hervé et de Claudine Bizeul affichent désormais des tanins davantage en finesse ainsi que des fraîcheurs mieux préservées, tout en conservant un haut niveau de maturité. Nous ne sommes plus dans la caricature des vins "New World" dans laquelle trop de producteurs du Roussillon se sont complus, mais dans une recherche d'équilibre, comme l'a engagée depuis quelques années Gérard Gauby, l'un des maîtres d'Hervé Bizeul. Une adresse incontournable en Roussillon, dont les vins sont capables de gagner en naturel d'expression et de se dépouiller d'élevages trop interventionnistes. (RVF)

Peu de viticulteurs ont autant œuvré pour communiquer de manière moderne, authentique et vivante, au jour le jour, sur leur métier qu'Hervé Bizeul, restaurateur, sommelier, journaliste, touche-à-tout de génie avant de comprendre sa vocation profonde, faire du beau vin dans un Roussillon qu'il a appris à aimer et ou il est encore possible d'entreprendre. Les difficultés de tout ordre n'ont fait que renforcer ses convictions et son talent et il propose aujourd'hui une gamme de produits large en échelle de prix mais toujours de la plus haute qualité formelle, œnologique et gustative. (Bettane & Desseauve 2015)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 93/100

- **Cépage :** 90% grenache blanc, 10% grenache gris, vieilles vignes de +100 années 5% mourvèdre, 5% carignan
- **Terroir :** Terroirs argilo-calcaire, altitude de 200 à 400 mètres, orientation nord et ouest dominante, élaboré avec les plus anciennes vignes de la propriété (+ de 100 ans) sur le secteur "Mas Farines"
- **Vignoble :** Récolte en vue de rechercher l'expréssion du fruit mûr tout en gardant fraîcheur et aspect désaltérant. Vendange manuelle et transport en camion frigorifique. Pressurage pneumatique en grappes entières à basse pression.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Fermentation lente en cuve inox (grenache blanc) et barriques anciennes (grenache gris) avec bâtonnages reguliers.
- **Elevage :** Elevage sur lies pendant 5 à 8 mois. Collage et filtration avant mise en bouteille au printemps suivant.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2027 (il se referme puis prend sa dimention de grand vin 3 à 6 ans après la récolte)
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C