

Anne GROS & J-P TOLLOT, Côtes du Brian "LES COMBETTES" 2020

75 cl Rouge Languedoc AOC Côtes du Brian



La note by Christian Walter

93+/100

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des richelieus ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. La gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois.

Les vins de Anne Gros sont d'une précision diabolique, presque mathématique ! Ici rien n'est laissé au hasard, l'ensemble du processus est parfaitement maîtrisé. Un véritable travail d'orfèvre. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron. La pureté des cépages ainsi que la forte identité des terroirs nous conduisent à vous présenter 8 vins de caractère issus des 20 hectares du domaine. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gros & Tollot (Minervois)

Anne gros et Jean Paul Tollot, 5ème génération de vigneron à Vosne Romanée et à Chorey les Beaune en Bourgogne, associent leur savoir faire au service des Terroirs de Cazelles dans le Haut Minervois depuis 2008. Leur Domaine est constitué de 16 ha de vignes répartis en 6 Terroirs dont 5 sont déjà révélés par L'O de La Vie, Les Combettes, Les Fontanilles, La Ciaude et Les Carrétals. LA 50/50, LA CinsO et LA Grenache 8 complètent la gamme avec personnalité. Sous l'impulsion d'une dizaine de vigneron, le plateau argilo calcaire exposé Sud est classé "Minervois Cazelles".

Des sols argilo-calcaire et grès à la prometteuse diversité, d'autres cépages qu'en Bourgogne, Grenache,

Carignan, Cinsault et Syrah, des vignes de qualité et d'âges divers, plantées à 220 m d'altitude comme à Vosne-Romanée, un vignoble idéalement situé au pied de la Montagne Noire entre Minervois et Saint-Chinian, autant d'atouts qui séduisent les deux passionnés, qui ont le coup de foudre pour un domaine à Cazelles.

Mais faire du vin dans le Minervois implique de travailler avec des variétés de raisins différentes, et de produire des cuvées d'assemblages, non seulement des mono cépages. "Je sais faire du pinot noir. Je croque les grains, je goûte les peaux, les jus, les pépins. Et je sais alors à quel moment il faut vendanger" dit Anne Gros. Elle sourit, se rappelant ses premières expériences avec les cépages du Minervois. Son savoir-faire acquis en Bourgogne n'a pas suffi. "Je me suis trompée avec le Grenache, j'ai voulu le vendanger trop tôt. Puis, j'ai attendu, et c'était trop tard. Le vin s'est révélé trop sucré. J'ai du apprendre". Très attendu, leur premier millésime en 2008 a été applaudi par la profession, et depuis, millésime après millésime, les vins gagnent en élégance, en profondeur. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron.

Le vin

20.89Le Marselan est un cépage noir obtenu en 1961 par l'INRA de Marseillan, résultat d'un croisement de Cabernet Sauvignon et de Grenache. Il est réputé pour ses raisins de petite taille et ses faibles rendements en jus. Il donne des vins complexes, très colorés et très parfumés (notes de cacao, notes fumées, épices, cassis, framboise, groseille, mure, fruits confiturés, olives noires, pruneau, réglisse...) riches en tannins souples et harmonieux avec beaucoup de gras et de longueur et une belle aptitude à la garde. On le trouve un peu en Languedoc, Vallée du Rhône, Espagne, Californie, Chine ... et dans le Minervois ... dans un style unique de par sa nature de sol calcaire léger et son élevage raffiné. A déguster sur 7ans. (Sorti meilleur IGP du Languedoc 2015 par Andreas Larsson à l'aveugle avec une note de 93 points)

Entièrement composé de marselan (un croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache), le 2016 IGP Côtes du Brian Les Combettes est un vin sombre, tannique et trapu. Herbacé à l'avant, il livre des saveurs de cerise noire encadrées par des notes de vanille. Il offre suffisamment d'intensité et d'intérêt pour penser que le fait de le retenir jusqu'en 2020 donnera un vin plus intéressant, et il devrait bien se boire pendant une décennie après cela. (Guide Parker, millésime 2016, noté 90/100)

Made entirely from Marselan (a cross between Cabernet Sauvignon and Grenache), the 2016 IGP Cotes du Brian Les Combettes is a dark, tannic, chunky wine. Herbal up front, it delivers dark cherry flavors framed by hints of vanilla. It offers enough intensity and interest to think holding until 2020 will result in a more interesting wine, and it should drink well for a decade after that. (Guide Parker, millésime 2016, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Vigneronne bourguignonne de renom, Anne Gros et son mari Jean-Paul Tollot se sont lancés en 2007 dans l'aventure languedocienne ; ils s'y dépensent sans compter. Achat de vignes sur sols argilo-calcaires et grès à Cazelles, aux confins du Minervois et de Saint-Chinian, construction d'une cave réellement fonctionnelle... Dès le premier millésime 2008, la gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois. (RVF)

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des richelieus ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun

beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. (Bettane & Desseuve)

Since 2008, these two Burgundians have built a tiny, 15-hectare domaine in the Minervois and applied their own notions of site to cultivating the region's native grape varieties. The result is a dizzying number of different parcel selections, many of which focus on a single variety. The high-end cuvées also include a fair whack of new oak. I'm not sure that's necessary, but at least from a hygiene perspective, it means that the wines emerging from this pristine cellar are similarly clean. Acids are uniformly crisp here, and there's never a sense of over-ripeness. (Guide Parker)

Depuis 2008, ces deux Bourguignons ont construit un petit domaine de 15 hectares dans le Minervois et ont appliqué leurs propres notions de site à la culture des cépages indigènes de la région. Le résultat est un nombre étourdissant de sélections de parcelles différentes, dont beaucoup se concentrent sur une seule variété. Les cuvées haut de gamme comportent également une bonne dose de chêne neuf. Je ne suis pas sûr que cela soit nécessaire, mais au moins d'un point de vue hygiénique, cela signifie que les vins qui sortent de cette cave immaculée sont tout aussi propres. Les acides sont uniformément croquants, et il n'y a jamais de sensation de surmaturité. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 93/100 Note Andreas Larson
- **Cépage** : 100% marsellan (croisement cabernet sauvignon et grenache noir)
- **Terroir** : Argilo-calcaire fin
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, égrappage total à la bourguignonne
- **Elevage** : 100% en fûts
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse