LE CLOS DES FÉES, Languedoc-Roussillon CLOS DES FÉES 2020

75 cl Rouge Languedoc-Roussillon AOC Côtes-du-Roussillon



La note by Christian Walter 95/100

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'âge 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 fraîcheur. 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

Couleur noire, opaque. Nez complexe, sur les épices et la vanille, évolutif à l'aération, changeant de gamme aromatique au fil du temps. Fruit intense, riche et bien mûr, nuances vanillées et épicées dues à l'élevage en bois neuf, parfaitement intégré. Bouche dense, volume impressionnant, sensation de "pulpe", alliée à une finesse et un soyeux de texture unique. Tanins puissants, doux, raffinés, finale fraîche et longue. Déjà délicieux, à décanter impérativement.

Le propriétaire Hervé Bizeul a élaboré une version pourpre de sa cuvée phare. Le Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées 2018 est un assemblage de 50 % de syrah, 20 % de grenache et de carignan et 10 % de mourvèdre, élevé dans des pièces entièrement neuves. Pour cette dégustation, il était un peu réticent au nez, montrant juste des aperçus de cerises noires et d'épices au milieu du cèdre et de la vanille. En bouche, il est plus expressif, offrant un fruit souple et savoureux, délicatement encadré par le chêne, qui le fait passer d'un milieu de bouche expansif à une finale concentrée et convaincante. Donnez à cette beauté endormie au moins deux ans de plus en cave, puis buvez-la au cours de la prochaine décennie. (Guide Parker, millésime 2018, noté 93+/100)

Owner Hervé Bizeul has turned out an inky purple version of his flagship cuvée. The 2018 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées is a blend of 50% Syrah, 20% each Grenache and Carignan and 10% Mourvèdre, aged in all new pièces. For this tasting, it was a bit reticent on the nose, showing just glimpses of black cherries and spice amid cedar and vanilla. In the mouth, it's more expressive, delivering mouthfilling, supple fruit that's gently framed by the oak, pushing it from expansive on the mid-palate into a focused, compelling finish. Give this sleeping beauty at least another couple of years in the cellar, then drink it over the next decade or so after that. (Guide Parker, millésime 2018, noté 93+/100)

Eighteen months in new French oak barrels has given the 2015 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées a certain tightness and discipline lacking in the Vieilles Vignes bottling. There's still massive fruit and buried complexity, full body and rich tannins, but there's also firmness of structure that shows the serious, age-worthy side of Bizeul's winemaking. Vanilla and baking spices accent deep, dark cherries and plums, ending in a long, velvety finish. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96/100)

The flagship is the 2015 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées and in 2015 it's a blend of 50% Syrah, 20% each of Grenache and Carignan, and the rest Mourvèdre. It shows more Syrah character with its smoky, meaty black fruits, crushed rocks, resinous herbs, and garrigue aromas and flavors. Rich, full-bodied, and concentrated, it shows the more elegant, focused style of the vintage and stays lively and fresh on the palate. Possessing good acidity, fine tannin, and a great finish, it will benefit from another year or two in bottle and keep for over a decade. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 95/100)

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 guide Parker :** 94+/100
- **note Bettane :** 95/100
- **Cépage :** 50% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre, 20% carignan
- **Terroir :** Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire
- **Vignoble :** Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecœurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique. Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %.
- **Elevage :** Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Magret de canard saignant, côte de bœuf et ses échalotes confites, filet de canard au sang, gigue de cchevreuil, civet de sanglier, pigeon à la réglisse, etc...