

Anne GROS & Jean-Paul TOLLOT, "LES COMBETTES" 2017

75cl Rouge Languedoc AOC Côtes du Brian



La note by Christian Walter 92-94/100

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.

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 engagé. 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 vigneronns 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 vigneronns, 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

Le 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)

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)

Nouvelle venue en Minervois, Anne Gros s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des Richebours ou des Echezeaux. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne, avec la ferme intention de réaliser ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. (Bettane & Desseauve)

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)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **note James Suckling** : 93/100 Andreas Larsson
- **Terroir** : Argilo-calcaire fin
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles, égrappage total à la bourguignonne
- **Elevage** : 100% en fûts
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse