Clos d'Ora, Minervois La Livinière, Gérard Bertrand, Biodynamie



Gérard Bertrand, en maître vigneron engagé, a choisi de donner naissance à ce vin en s'attachant à une approche biodynamique, créant un écosystème vivant où chaque plante et chaque insecte joue son rôle. Les vignes sont cultivées en biodynamie et intégralement travaillées au mulet et au cheval, favorisant la connexion entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain. Cette méthode permet de développer des arômes complexes et une structure équilibrée, tout en préservant la fraîcheur et la minéralité du vin.

Origine: Situé à La Livinière dans le Minervois, ce vignoble de neuf hectares est enclos par des murs en pierres sèches et se trouve à une altitude de 220 mètres. Il est situé à la convergence de deux terroirs distincts, Bartonien et Lutétien, composés de sols de craie, de grès et de marne. Ce terroir unique, difficile d'accès et entouré d'une nature préservée et protégée, confère au vin une minéralité distinctive et une grande complexité aromatique. Les vignes, cultivées en biodynamie et travaillées avec des chevaux et des mules, expriment pleinement le caractère unique de ce terroir exceptionnel.

Encépagement: 34% syrah, 25% grenache, 20% mourvèdre & 26% carignan

Vinification: La vinification de ce vin suit des méthodes rigoureuses et respectueuses de l'environnement. Les raisins sont récoltés à la main et triés rigoureusement. La fermentation se déroule en cuves en béton, avec une macération douce pour limiter l'extraction tanique. L'élevage est réalisé en fûts de chêne français pendant 12 mois, et les vins sont assemblés après l'équinoxe de printemps. Cette méthode permet de développer des arômes complexes et une structure équilibrée, tout en préservant la fraîcheur et la minéralité du vin.

Dégustation: Ce vin se distingue par sa robe brillante d'un rubis profond et son caractère puissant et élégant. En bouche, il révèle des arômes intenses de fruits noirs et des tannins fondus et subtils, offrant une amplitude et une longueur remarquables. Grâce à sa vinification et son élevage sophistiqués, ce vin bénéficie d'une complexité aromatique et d'une structure équilibrée, avec une attaque envoûtante et une finale persistante.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Allons-y: Ce vin se marie à merveille avec des plats raffinés et savoureux. Il accompagne parfaitement des viandes rouges grillées, des gibiers en sauce, et des fromages affinés. Pour une expérience culinaire exceptionnelle, essayez-le avec un magret de canard aux figues ou un filet de bœuf en croûte.