



Producteur : Domaine Clavel

SAQ (CCNP) : 874941

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 22.90 \$

Appellation : Coteaux du Languedoc

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Pierre Clavel

Géologie du sol : Calcaire

Superficie : 10 ha

Encépagement : Syrah (55%), Carignan (25%) et Grenache (20%)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vendanges manuelles, élevage de 9 mois en cuve béton.

Accord vin et mets : Les Garrigues s'accompagnera à merveille de viandes tendres (agneau, veau rosé, volaille fermière), comme de poissons charnus (lotte, sandre, thon...). En toute saison, les légumes du marché sont de bons compagnons. Température de service : 16 ° C

Le domaine :

Fils de Jean Clavel, historien du vin et instigateur de l'AOC Coteaux du Languedoc, Pierre Clavel élabore depuis plus de 30 ans avec son épouse Estelle, entre forêts et garrigues, des vins misant sur la pureté du fruit, à la fois digestes et pleins de caractère.

Revue de presse :

Nick Hamilton, *Les conseillers du vin*, Apr 2021

Un rouge bio, fruit d'un assemblage classic du midi : syrah (60%), grenache (25%) et carignan (15%). Cette cuvée Les Garrigues 2019 m'a semblé plus délicate et souple que par les années passées : un changement de style? Nez fruité discret qui rappelle les baies rouges épicées. De sève moyenne, dans un style plutôt facile à boire voire gouleyant, ce beau rouge plaira aux amateurs de vins à la fois mûrs et légers. Parfait pour accompagner la pizza au prosciutto et roquette.

<https://lesconseillersduvin.ca/les-garrigues-2019-coteaux-du-languedoc-domaine-clavel/>

Natalie Richard, La Tribune, Mar 2021

Un rouge de printemps savoureux au nez invitant de prune et de chocolat, puis la framboise noire qu'on retrouve au palais dans une harmonie impeccable. Une gourmandise, une douceur des tannins et oui, la garrigue termine la valse en beauté sur l'anis et le thym sauvage. Pour ceux qui se demandent ce que c'est la garrigue, c'est le maquis du sud-ouest de la France où poussent nombre de petits buissons et d'herbes sauvages, comme les herbes de Provence. Je cite le vigneron Pierre Clavel qui produit ce vin dans le Languedoc : «végétation caractéristique des paysages méditerranéens, collines calcaires, inondées de lumière, comblées de chaleur, ce monde des odeurs».

<https://www.latribune.ca/le-mag/a-boire-au-printemps-8e9902f03dec4bdab0c5b93e2ab34525>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2020

Je ne connais pas ce domaine, mais comme c'est Rézin qui importe, ben forcément ça vaut la peine d'essayer ! Biodynamique depuis 2007 avec le soucis de développement un écosystème favorable à la vigne. Assemblage de 50 % syrah, 25 % grenache et 25 % mourvèdre. Spontanément, j'ouvrirais cette bouteille à table avec la bouffe de Noël.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d300b84a8c>