COTEAUX DU LANGUEDOC LES GARRIGUES

2021 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Producteur : Domaine Clavel
SAQ (CCNP) : 874941
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 23.70 $

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 (50%), Grenache (25%) et Mourvèdre (25%)
Âge moyen des vignes : 40 ans

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

Aspect visuel : Robe rubis intense.
Aspect gustatif : En bouche, c'est délié, profond, précis.
Aspect olfactif : Un nez très expressif, sur des arômes de fruits rouges intenses.

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 :

Marc André Gagnon, Vin québec, Oct 2024

Vin rouge du Languedoc bien fait, au fruité fin sur une petite note d'épices.
Syrah, carignan et grenache en vendanges manuelles.

Élevé en cuve béton.
Servir à 16 degrés.
Domaine Clavel.

https://www.vinquebec.com/revues/les-garrigues-clavel-2021/

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Oct 2023

Un très beau vin rouge du Languedoc bien équilibré. sur des notes de fines herbes et d'épices fines. Tanins très légers. Un vin suave.
Il a bien accompagné les côtelettes d'agneau aux herbes de Provence.
Syrah, carignan et grenache en vendanges manuelles.
Élevé en cuve béton.
Alc. 13,5 %. Sucre 1,8 g/l. Bio.

https://www.vinquebec.com/revues/les-garrigues-domaine-clavel-languedoc-2021/

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Le vignoble de Pierre Clavel se partage entre Pic-Saint-Loup et le terroir de la Méjanelle, quelques kilomètres à l'est de Montpellier, lequel est situé à plus basse altitude que le reste des Coteaux du Languedoc. Vue la richesse des saveurs et la plénitude de son 2021, je serais portée à croire que ses vignes ont été épargnées par les gels du printemps. Le vin est frais (13,5%) certes, mais porté en bouche par une matière mûre et veloutée qui fait défaut à plusieurs vins de ce millésime. Très rassasiant.

Véronique Rivest, La Presse, May 2022

Un rouge à 15%? Pas très estival, me direz-vous. Mais l'équilibre entre puissance et fraîcheur est au rendez-vous, signe d'un bon terroir et d'une viticulture très soignée. Assemblage de grenache, de syrah et de carignan, Les Garrigues 2020 offre un nez explosif, parfumé, aux accents de violette, de framboise, de cerise, de fraise, avec quelques notes d'épices et d'anis. La bouche est riche, avec une matière caressante, une pointe de chaleur, mais aussi une fraîcheur bien présente, qui rappelle les sols calcaires dont sont issus la majorité des raisins. De légers tanins ajoutent juste ce qu'il faut de relief. Corsé, mais aussi tonique et avec beaucoup d'éclat, il est tout indiqué pour des grillades au barbecue, et pour l'agneau en particulier.
Domaine Clavel Les Garrigues 2020 Languedoc, 23,15$ (874941), 15%, bio
Garde: de 2 à 3 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-05-22/les-vins-de-la-semaine/des-mediterraneens-plus-que-bien.php#:~:text=Domaine%20exemplaire%20des%20Costi%C3%A8res%20de,s'expriment%20surtout%20en%20bouche.

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2022

Rouge. Je n'ai toujours pas goûté les vins de ce domaine dont je vous parle à chaque fois. Je vous en parle surtout parce que c'est pas cher et que c'est importé par Rézin, ce qui pique toujours ma curiosité.
Biodynamique depuis 2007 avec le soucis de développement un écosystème favorable à la vigne.
Assemblage assez classique du Languedoc avec 50% syrah, 25% grenache et 25% mourvèdre.
Probablement un vin de table.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=e1fd6a233b

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