PIC SAINT-LOUP MESCLADIS ROSÉ

2025 · Rosé · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine Clavel
SAQ (CCNP) : 12924770
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 23.65 $

Appellation : Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Pierre Clavel
Géologie du sol : Sol d'éboulis argilo-calcaires et de galets

Vinification : Assemblage de rosé de saignée et de presse directe : une fois encuvé les premiers jus clairs et parfumés sont soutirés, assemblés puis mis à débourber ; presse directe sur une seconde partie pour une extraction douce de la matière. La vinification se fait
Élevage : 5 mois en cuves béton sur lies fines.

Accord vin et mets : Apéritif, viandes grillées, plats exotiques et tablées conviviales tout au long de l'année !

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 :

Alain Pérocheau, HippoVino, Aug 2024

Avertissement: il en reste peu à la SAQ maintenant, car ce vin n'est malheureusement disponible qu'en assez faible quantité chaque année et il faut toujours faire vite pour s'en procurer, contrairement aux deux bouteilles précédentes qui sont sur les tablettes de notre monopole toute l'année. Si je vous en parle, c'est pour que vous pensiez à sauter sur l'occasion lorsqu'il arrivera la prochaine fois.
Il nous vient de l'appellation Pic St-Loup, dans le Languedoc et est produit par Estelle et Pierre Clavel, deux personnes fort sympathiques que j'ai pu rencontrer lors de la Grande Dégustation de Montréal 2023. Ils sont aussi très doués et j'ai bien aimé toutes leurs cuvées que j'ai eues l'occasion de déguster, ce qui leur vaut de figurer dans ma catégorie de producteurs dont j'achète les vins les yeux fermés.
Le Mescladis est bien typique des rosés méditerranéens mais son caractère trahit ses origines languedociennes. Il ne manque ni de fraîcheur ni de notes florales et fruitées, mais c'est surtout son

énergie, son côté épicé, sa touche de garrigue et sa belle finale délicatement minérale qui le distinguent de ses confrères rosés. Il peut se boire à l'apéro avec du prosciutto et des olives mais il brille encore plus à table où il se montre assez polyvalent.
À la bonne vôtre!

https://hippovino.blogspot.com/2024/08/trois-bons-vins-roses-pour-ete-chaud-ou.html

Nadia Fournier, L'Actualité, Jul 2024

Le vin de la semaine: un rosé bio du Languedoc
Parfait pour l'été, un rosé léger et bien sec aux saveurs délicates d'amandes, de pêche blanche et de petits fruits rouges.
Domaine Clavel, Mescladis 2023, Pic Saint-Loup, France
Code SAQ: 12924770 [...]
L'appellation Pic Saint-Loup est peut-être l'une des plus méconnues et des plus sous-estimées de la France. Le sommet calcaire qui lui donne son nom, du haut de ses 658m, domine le paysage de l'arrière-pays de Montpellier, un territoire accidenté et rocailleux, traditionnellement voué à l'élevage de moutons et à la production de fromages, mais où la vigne a aussi trouvé refuge depuis des siècles. Forts de sols argilo-calcaires, d'une altitude plus élevée et d'un climat plus frais et moins aride que la moyenne régionale, les syrah, grenache et mourvèdre donnent ici des vins rouges de garde, compacts et élégants, ainsi que des rosés au caractère affirmé.
Le Mescladis 2023 d'Estelle et Pierre Clavel traduit bien le profil mer et montagne de Pic Saint-Loup. Le nez, avec ses notes florales, ponctuées de pêche et de melon, évoque les rosés de Provence et du pourtour méditerranéen. Le vin se distingue toutefois par son attaque en bouche vibrante et acidulée, marquée à la fois par la fraîcheur relative du climat et par la vigueur de la syrah. Un rosé léger, leste et bien sec aux saveurs délicates d'amandes, de pêche blanche et de petits fruits rouges. Tout élégant, couronné de jolis amers et d'une finale saline, qui se marie bien aux poissons et aux fruits de mer, autant qu'aux salades de légumes de saison.
Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rose-bio-du-languedoc/

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2023

Perfectly balanced and dry rosé with enticing florals, fresh strawberry and raspberry, with a surprisingly fleshy finish if you let it warm a touch. This is a rosé that is hard to stop drinking. Residual sugar: 1.5 g/l. Serve at 10-12C. Drink now. Food pairing idea: Aperitif, seafood or vegetable curries.

https://montrealgazette.com/life/fifteen-cant-miss-roses-for-your-summer-pleasure

Natalie Richard, La Tribune numérique, May 2023

Le cru Pic Saint-Loup se situe au nord-est de Montpellier. Une terre de légende qui s'élève jusqu'à 300 mètres d'altitude, entre les montagnes et la Méditerranée. Ses grandes forêts de pins et ses étendues de garrigue en font une région odorante qui ne produit que des rouges, et un petit 10% de rosés, ce qui rend ce vin encore plus unique. L'assemblage, à parts égales de syrah, de grenache et de mourvèdre est élevé en cuve de béton pendant 6 mois, sur fines lies. Un rosé joliment fruité et vineux, comme une belle gourmandise à s'offrir en apéro et à table avec des sushis, un tataki de thon ou une salade d'épinard,

amandes grillées et fraises.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/25/terroirs-dexception-entre-limoux-et-pic-saint-loup-QVKRP5HSEZEHRDLLLXPAUISCLU/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2023

J'ai envie de vous crier: garrrrrrrrrrrrrochez-vous avant qu'il n'en reste plus!!! D'ailleurs, à la photo, on voit bien qu'il nous a été difficile d'en prendre qu'un seul verre... Un rosé à la fois gourmand et léger, bien parfumé avec des notes de melon, de fraise et d'acacia. Bien sec tout en montrant une trame caressante, il se laisse boire (trop) facilement.

https://www.journaldemontreal.com/2023/05/19/le-plan-du-long-week-end

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Ce rosé de l'appellation Pic Saint-Loup offert depuis quelques années à la SAQ réunit toutes les qualités de légèreté, de buvabilité et de netteté recherchées dans ce type de vin. Saveurs fines et précises, bouche élégante, avec une tenue rassasiante. À 20$, une valeur sûre!

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=894c1704e2

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2023

Domaine du Languedoc travaillant en biodynamie depuis 2007 dont je n'ai pas encore goûté les vins. Le nom de l'appellation Pic St-Loup vient de la montagne qui domine celle-ci. Pierre Clavel a commencé à y faire du vin en 1986, pas mal dans les années où s'amorçait le lent virage de la production vin de masse vers celle du vin qualitatif. Rosé composé à 60% de syrah, 30% de grenache et 10% de mourvèdre, assemblage des jus de saignée et de presse directe.

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Ce rosé de l'appellation Pic Saint-Loup offert depuis quelques années à la SAQ réunit toutes les qualités de légèreté, de buvabilité et de netteté recherchées dans ce type de vin. Saveurs fines et précises, bouche élégante, avec une tenue rassasiante. À 20$, une valeur sûre!

https://mailchi.mp/f87646fb5d91/linfolettre-de-nadia-fournier-4-mai-2023

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2022

Retour en force pour ce rosé du Languedoc à base de syrah à laquelle on ajoute grenache et mourvèdre. Une robe pâle. Un nez affriolant de petits fruits rouges, de melon et d'épices. Bouche gourmande et tonique au fruité juteux. Une petite bombe d'été!

https://www.journaldemontreal.com/2022/07/08/garrrrrrrrrochez-vous