



**Producteur :** Domaine Clavel

**SAQ (CCNP) :** 874941

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 26.00 \$

---

**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

**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 :

Véronique Rivest, *La presse*, Aug 2025

Tout près de Montpellier, la famille Clavel mène un domaine exemplaire, complété de vignes à Pic-Saint-Loup et dans les Terrasses du Larzac. Tout est cultivé en bio, avec des pratiques en biodynamie, et les vignes s'épanouissent entre forêts, garrigues, oliveraies, truffières et jardins. Les vins affichent une richesse bien languedocienne, mais font aussi preuve de fraîcheur et d'éclat. Les Garrigues 2022 est issu à 50 % de syrah, avec grenache et mourvèdre. Le nez, dense et sombre, offre des arômes de mûre, de terre noire, d'anis avec une pointe animale, un peu sauvage. La bouche révèle des notes de kirsch, d'épices et de garrigue. Riche et corsée, elle est aussi très fraîche. Des tanins modérés mais fermes s'étirent sur une finale serrée. Puissant mais frais, avec un fruité gourmand, il est tout indiqué pour des grillades, en particulier de l'agneau, et pour les braisés d'automne.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-08-25/vins-de-la-semaine/la-decouverte-l-abordable-et-le-classique.php>

**Mandi Robertson, The Suburban, Aug 2025**

A soulful red from the heart of the Languedoc—bold, wild, and wonderfully expressive. On the nose, it bursts with aromas of black cherry, sun-dried herbs, and crushed thyme, evoking the rugged garrigue landscape that inspired its name. The palate is supple yet structured, with notes of blackberry, licorice, warm spice, and a touch of earth. Smooth tannins and a savory finish

[https://www.thesuburban.com/columnists/mandi\\_robertson\\_wines/mandi-robertson-grit-and-grandeur-languedoc-s-untamed-elegance/article\\_2a73db45-0951-459e-abd3-6177398cffbd.html](https://www.thesuburban.com/columnists/mandi_robertson_wines/mandi-robertson-grit-and-grandeur-languedoc-s-untamed-elegance/article_2a73db45-0951-459e-abd3-6177398cffbd.html)

**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>