

# CLOS DU PRIEUR

Marie Orliac, AOP Terrasses du Larzac, à Saint Jean de Buèges

LE DOMAINE

LE VIN

ACTUALITÉS

GALERIE

C'est au pied du massif de la Seranne à la croisée du cours d'eau le Garrel et la rivière de la Buèges que se situe le très vieux village de Saint-Jean-de-Buèges.

C'est là, en zone de montagne, qu'en 1999, nous avons repris un vignoble de 10 hectares autour du village.

Ce vieux vignoble est morcelé en de nombreuses parcelles en terrasses et délimitées par de vieux murs de pierre, au pied du flanc Est de la montagne de Seranne.

Sur des sols bruns reposant sur des éboulis d'éclats calcaires, de vieux grenaches noirs et quelques Syrahs sont tombés peu à peu dans l'oubli, trop isolés des autres vignobles des Coteaux du Languedoc.

Etape par étape, geste après geste, les vignobles et les sols sont remis en état. Certaines vignes mal implantées sont arrachées. D'autres parcelles avaient été délaissées en raison de la difficulté à les exploiter. Mais elles ont un terroir et un potentiel qualitatif évident en particulier pour la Syrah. Ces parcelles ont été replantées.

Le climat local, méditerranéen mais très particulier du fait de l'altitude et de l'isolement de la vallée entre les causses de la Selle (600 mètres) et du Larzac (800 mètres) est humide et froid frais. De ce fait, les raisins mûrissent lentement et ne sont pas récoltés avant la fin du mois de septembre

Nous avons repris une vieille cave traditionnelle à l'entrée du village transformée en remise qui n'avait plus servi à vinifier depuis 3 générations. Les portails en bois portent encore les traces des récoltes de chacune des parcelles du clos marquées à la craie par nos lointains prédécesseurs.

Après une rénovation des vieilles cuves en béton et l'installation d'une groupe de froid pour maîtriser les températures de fermentation, nous y avons vinifié notre première millésime en 2000.

Au-delà de la pérennisation de la culture de la vigne dans ce coin oublié du Languedoc, nous avons l'ambition d'y vinifier des vins alliant fraîcheur et puissance racontant l'histoire très ancienne de ce pays.

Couleur: vin rouge

Millésime: 2009

Alc/vol: 14%

TC: 16C - 17C

Conservation: 5 années

Appellation: Coteaux du Languedoc

Cépages: Grenache 30%, Syrah 70%

Climat: méditerranéen humide et frais

Terroir: Sol brun sur éboulis calcaire au pied de la montagne de la Seranne.

Pente de 10 à 30%.

Altitude de 150 à 250 mètres.

Exposition Sud-Est.

Rendement: 25-30hl/ha

Vinification: vendange en cagette éraflée à 50%.

Fermentation en cuve béton.

Durée de cuvaison de 30 jours.

Pigeage et remontage journalier.

Elevage: pour majorité en fûts de 300l et 400l, chêne de l'ailier, chauffe moyenne, et une partie en cuve béton.

Renouvellement des barriques sur 5 ans.

Durée 18 mois.

