

HÉRITAGE – CLAIRETTE ADISSAN

AOP Clairette du Languedoc Adissan

Héritage



Présentation

De tous temps Adissan a marqué l'histoire, cépage ancestral introduit dans le Sud de la France dès l'Antiquité. Son nom proviendrait de celui du propriétaire d'une élégante villa de l'époque gallo-romaine. Pline l'Ancien dans son ouvrage majeur Histoire Naturelle y fait également référence sous le nom de « Mustum », vin blanc dont on trouve trace également sur des amphores. Elle exprime le terroir des terrasses villafranchiennes au sol argilo calcaires et cailloutis.



Vinification & élevage

La récolte de ce cépage ancestral et iconique du Sud de la France est réalisée en fin de nuit, au moment où les températures sont les plus fraîches ; cela afin de prévenir toute oxydation et de préserver la qualité de ces précurseurs aromatique. Les vendanges s'effectuent généralement de début à fin septembre après une sélection parcellaire poussée qui permet d'évaluer le potentiel qualitatif de chaque îlot de vigne. Les raisins sont acheminés rapidement jusqu'au pressoir. Seuls les premiers jus les plus qualitatifs sont sélectionnés. Après clarification, la fermentation se réalise naturellement et à température contrôlée entre 16°C et 18°C. Le vin ainsi obtenu est élevé en cuve pendant quelques mois avec un bâtonnage des lies fines afin obtenir une onctuosité naturelle et un côté crémeux en bouche. Une fois l'élevage terminé, on pourra ainsi procéder à l'étape d'assemblage et de conditionnement.



Notes de dégustation

La robe est limpide, brillante avec une couleur jaune pâle et des reflets verts sur la jeunesse. Les arômes de cette cuvée sont très représentatifs de la typicité du cépage Clairette : sur la jeunesse on pourra apprécier des arômes floraux, de fruits jaune (ananas, fruits exotique, agrumes ...) ; avec le temps on pourra apprécier des notes minérales, de fruits secs et parfois légèrement miellées. L'attaque en bouche est rafraichissante, digeste ; le cœur de bouche quant à lui est onctueux et sapide.

A servir à 10-11°C

Simplement en apéritif avec des tapas méridionaux cette cuvée s'associera également à merveille avec des poissons méditerranéens, coquillages et avec des fromages frais. Elle prendra toute sa splendeur avec un carpaccio de Saint-Jacques ou des langoustes flambées.

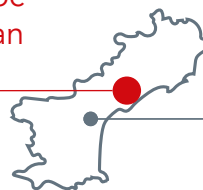
www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Clairette

Clairette du
Languedoc
Adissan



Narbonne



GÉRARD BERTRAND