

## ★ CLOS DU GRAVILLAS

Grâce à des vignerons comme Nicole et John Bojanowski, le carignan a pleinement retrouvé sa place comme élément constitutif de l'identité viticole de la région. Les Bojanowski, producteurs artisans installés depuis 1999 sur le causse blanc et aride de Saint-Jean-de-Minervois, aiment ce cépage qui s'exprime à foison dans la gamme du domaine. Ces rouges intenses et attachants trouveront aisément leur place à table, où leur rusticité justement domptée devient velours. Les vins montent en puissance, en particulier les blancs. La régularité du domaine depuis quelques années, couplée à l'audace d'aller toujours plus loin, le placent parmi les références du Minervois.

**Les vins :** Mademoiselle Lily est un blanc charnu, doté de subtiles notes de fleurs blanches et d'une finale sur la mandarine et la verveine. L'Inattendu nous oriente vers les fruits blancs et les plantes aromatiques. Un vin pur et précis, salivant et doté de jolis amers en finale. Le muscat est décliné avec brio en trois styles : Jour de Teuf, avec ses bulles généreuses et festives, qui rappelle la fleur d'oranger ; À Fleur de Peau est une macération réussie qui tend vers le thé Earl Grey ; enfin, Douce Providence est marqué par le raisin sec. Dans les rouges, Sous les Cailloux des Grillons est un vin friand aux notes de fruits noirs et rouges. Rendez-Vous sur la Lune s'ouvre sur la fleur, avec une expression fluide et gourmande tout en conservant une structure fine et tonique. Pour finir, Lo Viehl propose de la finesse avec des notes subtiles de laurier et de thym. Le grain de tanins est fin et la finale suave portée par l'éclatante sensation de fruits rouges.

IGP Côtes de Brian Mademoiselle Lily 2020	14 €	91
Minervois L'Inattendu 2019	19 €	92
Muscat de Saint-Jean de Minervois Douce Providence 2019	12 €	89
VDF A Fleur de Peau 2019	19 €	92
VDF Jour de Teuf 2020	14 €	89
IGP Côtes du Brian Lo Viehl de 100 Ans 2019	19 €	92
IGP Côtes du Brian Sous les Cailloux des Grillons 2020	12 €	90
Minervois Rendez-Vous Sur La Lune 2019	15 €	91

**Rouge :** 4,5 hectares. Carignan 45 %, Syrah 30 %, Cabernet-Sauvignon 11 %, Cinsault 8 %, Counoise 3 %, Mourvèdre 3 %, Grenache noir 2 %, Picpoul noir 1 %, Terret noir 1 %

**Blanc :** 4,2 hectares. Terret gris 30 %, Muscat à petits grains blancs 28 %, Grenache gris 18 %, Carignan 6 %, Grenache blanc 5 %, Roussanne 3 %, Viognier 3 %, Macal Picpoul Gris 2 %, Picpoul blanc 1 %, Clairette 1 %

**Production moyenne :** 35 000 bt/an

### CLOS DU GRAVILLAS ♣

15, route de Bize,  
34360 Saint-Jean-de-Minervois  
04 67 38 17 52 ● [www.closdugravillas.com](http://www.closdugravillas.com) ●  
Vente et visites : sur RDV.

**Propriétaire :** Nicole et John Bojanowski

**Directeur :** Nicole Bojanowski

**Maître de chai :** John Bojanowski

**Oenologue :** Claude Gros

