

★ 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 partout dans la gamme du domaine. Grâce au terroir frais de Cazelles et à des élevages en amphore ou grands contenants, les vins ne subissent aucune lourdeur. Le couple ne cesse de nous présenter des cuvées originales et délicieuses qui nous convainquent totalement.

Les vins : trois parcelles du plateau de Cazelles vendangées fin août s'assemblent dans L'Inattendu, dont nous savourons la délicate tension citronnée. Terret blanc, piquepoul gris et carignan blanc : trois associés qui donnent à Retour aux Origines sa superbe tension et son corps ciselé. Emmenez-Moi au Bout du Terret se montre simple et joyeux. On remonte d'un cran dans le plaisir et l'inédit avec À Fleur de Peau, superbe d'originalité, savoureux en dable, fruité comme un muscat, gourmand, tendre fusion entre l'exubérance du raisin et une macération parfaitement maîtrisée qui apporte une complexité géniale, avec des notes de fruits secs, de thé noir, de zeste de citron, d'amertume, de sel... Happy, moins convaincant, unit dans une macération le terret blanc et le muscat à petits grains, et manque un peu de pureté. Après ces blancs somptueux, nous étudions les rouges avec attention : minervois dominé par la syrah et légèrement réduit, Sur la Lune se lève sur un fruit dense et profond ; la pure gourmandise Sous les Cailloux, au fruit énergique, au jus dense et aux tanins poivrés ; Lo Vielh de 100 Ans (carignan né en 1911), dans lequel on sent la sève remonter de la racine, au fruit noble et aux tanins racés, un vin de sagesse.

- ☞ IGP Côtes de Brian Emmenez-Moi au Bout du Terret 2023 16 € 89
- ☞ Minervois L'Inattendu 2023 20 € 91
- ☞ Muscat de Saint-Jean de Minervois Douce Providence 2023 14 € 89
- ☞ VDF Happy, Comme un Dimanche à la Plage 2023 14 € 91
- ☞ VDF Retour Aux Origines 2023 20 € 92
- ☛ IGP Côtes du Brian Sous les Cailloux des Grillons 2023 14 € 90

☛ Minervois Rendez-Vous Sur La Lune 2022 16 € 92

☛ VDF l'm Alive Claret 2023 16 € 88

Le coup de ♥

☞ VDF À Fleur de Peau 2023 20 € 92

☛ IGP Côtes du Brian Lo Vielh de 100 Ans 2021 20 € 92

Rouge : 4,5 hectares. Carignan 44 %, Syrah 30 %, Cabernet-Sauvignon 10 %, Cinsault 7 %, Picpoul noir 5 %, Grenache noir 3 %, Terret noir 1 %

Blanc : 4,2 hectares. Muscat à petits grains blancs 29 %, Terret gris 25 %, Grenache gris 15 %, Carignan 7 %, Grenache blanc 5 %, Macabeu 4 %, Picpoul Gris 4 %, Roussanne 4 %, Viognier 4 %, Picpoul blanc 2 %, 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 •
Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Nicole et John Bojanowski

Directeur : Nicole Bojanowski

Maître de chai : John Bojanowski

Cœnologue : Claude Gros

