

Clôture

2018



Clôture

Cette nouvelle cuvée Clôture rend hommage aux vieux murs préservés par Thérèse, l'arrière-grand-mère qui ne se résignait pas à les voir tomber, et qui vont progressivement être reconstruits.

On peut parler là d'une vigne historique, avec des sélections massales préphyloxériques montées en 1905 sur les premiers porte-greffes importés des Etats-Unis après la grande crise du tournant du siècle.

Ces vignes poussent dans un cône de déjection de millarges, avec des sols plus profonds que le Clos du Noyer voisin.

C'est la cuvée extrême du Domaine Grosbois, par l'âge des vignes, la concentration des jus, la durée de l'élevage...

Ce premier millésime 2018 a été lancé fin 2021 avec 3 000 bouteilles seulement, vendues sur allocations.

Le millésime 2018

Pour Sylvain, qui arrivait juste du Chili, c'était un millésime « comme dans les livres : Du soleil, pas de maladie, des raisins superbes, mais nous avons dû être vigilants en cave pour retrouver ce sentiment de dentelle, qui est un peu notre touche personnelle.

Viti-Vini

- Bio et Biodynamie, « Pour nous, c'est une évidence ».
- Enherbement naturel et plantation de haies.
- 100% cabernet-franc, « On croit au cépage unique, comme aux fondements de l'appellation en 1937 ».
- Densité de plantation : « Initialement 4500 pieds à l'hectare, et progressivement, au gré des replantations, 6 000 pieds ».
- Rendements : 41 Hectos à l'hectare.
- Vendanges manuelles, égrappage total, passage sur la table de tri.
- Levures indigènes, 25 jours de macération.
- Vinification sans soufre, léger apport à la mise, dans le respect de la charte des Vins Méthode Nature.
- Élevage 11 mois en cuve béton, « une enveloppe minérale, un véritable cocon pour préserver la pureté et la fraîcheur du cabernet franc ».

Dégustation

- Œil :
- Nez :
- Bouche :

L'avis des frères Grosbois

- NICOLAS :
- SYLVAIN :

