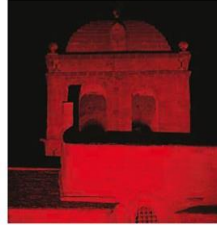


LA LIVINIÈRE  
LE 1<sup>er</sup> CRU DU LANGUEDOC

# Livingage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶

## DOMAINE DE L'OSTAL Grand Vin 2018

Porté par un spectaculaire succès à l'exportation, en Europe du Nord, aux Etats-Unis, au Canada et au Japon, le Grand Vin du domaine de l'Ostal connaît un développement fulgurant. De 15000 bouteilles pour le millésime 2016, il est passé à plus de 30000 en 2018 et quelques centaines de magnums. Le potentiel et la demande sont largement supérieurs. Ce qui, évidemment, n'est pas une raison de brûler les étapes.



Reprenons donc dans l'ordre. « 2018 était mon troisième millésime au domaine, et les vins se sont immédiatement révélés généreux, très méditerranéens, commente l'œnologue Delphine Glangetas. Ils sont à la fois très fruités, concentrés, solaires, dotés de tanins d'un velours que j'ai rarement rencontré ». Un profil qui répond exactement à ce qu'attend la famille Cazes, propriétaire du domaine, et qui doit beaucoup à la qualité singulière de la Syrah dans le cru.

« C'est toujours le noyau dur, mais elle ne fait pas tout, nuance Delphine, qui vinifie chaque parcelle séparément et ne compose l'assemblage final qu'au terme de l'élevage en barrique. Je fais plusieurs propositions à Jean-Charles Cazes, en glissant toujours dans le lot dégusté à l'aveugle une Syrah pure, mais son choix se porte systématiquement sur un assemblage des quatre cépages, qui donne des vins plus complexes. Le Carignan amène de la tension, de la fraîcheur ; le Mourvèdre une dimension plus dense, plus épicée. Et le Grenache, du liant, de la gourmandise, des parfums de garrigue parfois déroutants ; c'est l'atout séduction ». La nouveauté, c'est la part croissante prise par le Mourvèdre. « Au départ, j'étais gênée par son caractère trop végétal, ses notes de lierre et de géranium. On a fait un gros travail dans les vignes, changé la date de taille, effeuillé, tombé des raisins. Tout cela a porté ses fruits, on l'intègre davantage dans le Grand Vin. Il amène un trait supplémentaire de complexité, des notes de cacao, de cerise confite, des notes épicées, quasiment pimentées, mais aussi plus de densité et de tension. Cela a donné de très beaux résultats en 2021. Maintenant, c'est un cépage que l'on replante, sur les sols filtrants, riches en graviers ».

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre

Elevage : sous-bois (12 mois)

Label : Haute Valeur Environnementale / En conversion AB

Prix public : 22 €