



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE

DOMAINE DE L'OSTAL - ESTIBALS

AOC MINERVOIS 2019

14,5%



Au coeur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine de L'Ostal. Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'Ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite.

Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc.

Une restructuration complète du domaine est alors entreprise : travaux de drainage, plantation des cépages en fonction du potentiel et du type de terroir de chaque parcelle.

Domaine de L'Ostal - Estibals est le fruit de l'ensemble des parcelles de la propriété en appellation Minervois et tire son nom d'une belle parcelle du domaine : « Les Estibals ».

Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux sur un secteur homogène par son exposition Sud. Sol constitué d'une mosaïque de surfaces marneuses limitées en profondeur par des grès calcaires.

Le millésime

L'année 2018 s'est achevée avec de fortes pluies permettant aux sols de se recharger avant un hiver doux avec des températures légèrement au-dessus des normales de saison. Quelques pluies faibles mais régulières marquent le début d'année 2019 jusqu'au printemps. Le débourrement est précoce (environ 6 à 10 jours plus tôt que la normale). La fraîcheur des mois d'avril et mai ralentit la floraison et la vague de chaleur au mois de juin retarde légèrement la véraison.

L'été alterne entre un mois de Juillet chaud et humide et un mois d'août sec, avec peu de vent permettant un très bon développement de la vigne et des maturités.

Les vendanges se déroulent sans difficulté à partir du 9 septembre, elles se terminent un mois plus tard le 10 octobre.

Le millésime 2019 se distingue par son excellent potentiel aromatique...

Notes de dégustation

L'Estibals 2019 présente une jolie robe rouge grenat, vive et brillante.

Au nez comme en bouche, on retrouve les grands traits de caractères, uniques à cette cuvée : sa gourmandise avec des notes de petites baies rouges (cassis, framboises, myrtilles) ainsi que son naturel méditerranéen, avec des essences de garrigue, une touche de thym, un soupçon de romarin et une petite dose de réglisse fraîche.

Un vin élégant et généreux avec un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et acidité.

Sa structure est harmonieuse et ses tanins sont denses et soyeux.

Savoureux, riche et un brin impertinent, ce millésime sait séduire tout dégustateur !

Vinification

Fermentation d'une semaine et macération de 20 à 23 jours. Remontages réguliers et extraction adaptée au potentiel de chaque cuve.

Assemblage

60 % syrah, 20 % grenache, 20 % carignan

Élevage

30% des syrah élevées 12 mois en barriques de chêne français.



Tomates, mozzarella, basilic, coppa, grillades,
Pâtes fraîches, crème de roquefort et noix,
Gratin de légumes, moussaka, couscous, tajines,
Plateau de fromages



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

