



DOMAINE
galuval

LA CLAVELLE N°8

VIN DE FRANCE BLANC

♦ 2019 ♦



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est l'une de nos deux Performances 2019. Il sublime l'excellence d'un instant rare sur une parcelle de Grenache Blanc des hauteurs de Cairanne, qui s'est superbement démarquée sur l'été 2019.

La Clavelle n°8 est fille de l'excellence et de l'inattendu. Elle tire son nom d'une parcelle de Grenache blanc à 275 mètres d'altitude à Cairanne.

L'été 2019 a fait naître un Grenache blanc d'exception, sur une petite parcelle de vignes de plus de 40 ans, la Clavelle n°8, sur les hauteurs de Cairanne. Sous un soleil radieux à l'excès, les grappes se sont gorgées de saveurs. Très tôt pendant les vendanges, nous avons identifié que le niveau des raisins était exceptionnel. Lors des dégustations de baies, il s'est produit un déclic aromatique qui nous a laissé penser que nous étions devant l'exception formidable de pouvoir révéler la signature aromatique rare du Grenache blanc. C'était une grande adéquation de l'année et d'un terroir d'altitude pour ce cépage habituellement dédié aux assemblages.

« En détectant un tel niveau d'expression aromatique dès la parcelle, c'était mon devoir de la vinifier séparément pour en sublimer l'exception et faire naître une signature aromatique rare : l'expression pure du Grenache blanc. »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

DEGUSTATION

La robe est caractéristique du Grenache blanc avec des teintes extrêmement pâles, aux reflets vert amande. Au nez, on trouve des arômes d'amande fraîches ainsi que de petites notes miellées. Une tension et une minéralité viennent renforcer cette aromatique. La bouche dévoile une ampleur et une solarité surprenantes pour un Grenache, tout en conservant une certaine suavité et finissant sur une belle longueur. C'est la force dans un gant de velours. La promesse de la vigne est devenue réalité en cuve : le profil est tendu, ciselé, expressif voire atypique, presque insolent. Le côté variétal du Grenache blanc est vraiment au rendez-vous.

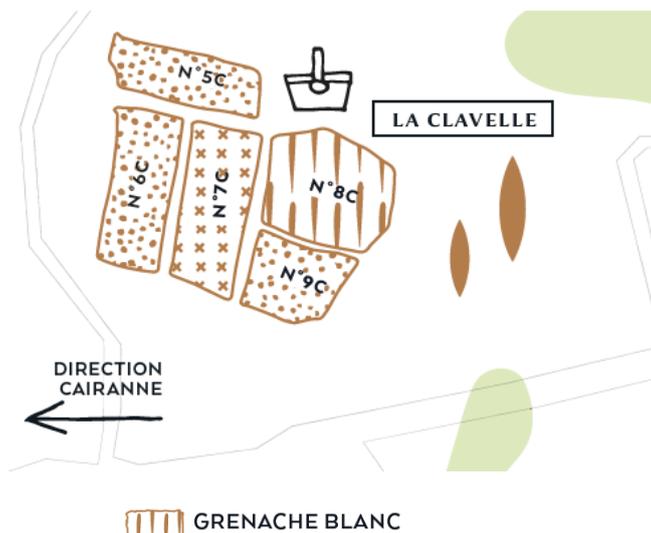
Cette cuvée n'est pas faite pour plaire à tout le monde ! Clivante et inédite, elle révèle les spécificités originelles de ce cépage. C'est une signature rare.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	100% Grenache Blanc
Format	75cl
Nb bouteilles	2900 cols
Degré	14,5%



LA MONTAGNE DE VENTABREN LIEU-DIT DE LA CLAVELLE



LE TERROIR

La parcelle de Grenache blanc de cette cuvée est nichée sur la Montagne de Ventabren à Cairanne, sur le lieu-dit de "La Clavelle". C'est la parcelle n°8 de cette zone, d'où son nom de cuvée.

La Montagne de Ventabren constitue l'un des meilleurs terroirs de Cairanne. Elle abrite le point le plus élevé du village, à 320 mètres d'altitude. Située au nord, il faut traverser le village en direction de Saint-Roman-de-Malegarde pour y accéder. La petite route sinueuse s'enfonce dans les hauteurs de la colline et distribue çà et là de superbes parcelles de vignes.

La renommée de cette parcelle s'explique par sa position en altitude et son orientation qui lui permettent de bénéficier d'un ensoleillement idéal favorisant une parfaite maturité des baies. La typicité de sa composition géologique en fait un terroir particulièrement propice à l'expression des vieilles vignes. L'érosion a taillé dans la masse des cailloutis calcaires du Miocène à rares silex, alternant avec des marnes lacustres. Ce terroir profond et équilibré va compenser l'ardeur du soleil provençal et fournir une fraîcheur inattendue. La combinaison de cette situation d'altitude avec ce terroir marneux à gros nodules calcaires procure aux cépages blancs comme rouges des arômes complexes, puissants, élégants et frais.

N° parcelles & superficie	La Clavelle n°8 = 0.85 ha
Âge des vignes	40 ans
Altitude parcelles	320 m
Rendement	20 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum. Les heures fraîches sont privilégiées pour ramasser ces parcelles d'exception.

Date des vendanges	19 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	13°C

À l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un conquet vibrant. Eraflée à 100%, la vendange suit un processus gravitaire jusqu'au presseur pneumatique à cage fermée (remplissage axial) pour un pressurage direct. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression.

En cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage est effectué en LSAS et la fermentation est thermo-régulée (14-18°C). Nous procédons à de la macro-oxygénation durant toute la fermentation. Nous conservons l'acide malique naturel en bloquant la fermentation malo-lactique. Nous réalisons un brassage des lies avant le soutirage et l'élevage sur lies fines.

Dès le début de fermentation, nous avons identifié qu'il ne fallait pas bouleverser par un élevage bois ce parfait équilibre terroir-cépage-milléisme.





DOMAINE
galuval

LA CLAVELLE N°8

VIN DE FRANCE BLANC

♦ 2019 ♦



SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 10°C avec un court carafage.

La Clavelle n°8 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 8 ans.

La Clavelle n°8 est difficile à associer tant elle compose à elle-seule son moment de dégustation. Vous pouvez envisager de la découvrir avec un chèvre de fromager subtilement affiné ou sur une poularde demi-deuil.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	3,2 g/l
Filtration finale	0,65 micron
Stabilisation tartrique	Ajout d'acide métra tartrique
Stabilisation protéique	40 grs/hl bentonite en fermentation
Acidité totale	3,7 g/L d'H ₂ SO ₄
PH	3,29
Acide Malique	1,41 g/L

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 002 942
Gencode Carton	3 193 663 002 959
Bouteilles par cartons	3