

Clos de l'Anhel

"Tout a commencé, il y a 12 , 13, non 15 ans , lorsque nous nous sommes rencontrés dans une cave de l'Hérault. J'étais étudiante en œnologie, Philippe en agriculture. Depuis, je suis devenue œnologue conseil à Narbonne, lui régisseur d'un domaine en Corbières où nous nous sommes empressés d'élaborer Antoine et Vincent, deux garnements en cours d'élevage.

Nous rêvions d'un troisième enfant. Nous l'avons longtemps attendu, cherché et l'avons enfin adopté, en 2000. Nous aurions pu l'appeler Gudule, Cunégonde ou Rodrigue, mais nous avons baptisé, ce petit vignoble de 7 hectares, " Clos de l'Anhel ".

Nous consacrons tout notre temps libre à Antoine, Vincent et "Clos de l'Anhel". Du cep à la bouteille, nous faisons tout nous-même. Tout est réfléchi. Toujours sur le qui-vive, nous observons, fignolons, étudions toujours, pour élever " Clos de l'Anhel ".

D'année en année, il affirmera davantage un caractère bien à lui et sans faux-semblant. Il est déjà droit, franc, authentique, accueillant et il ne fera jamais de concessions sur sa qualité. Il est l'enfant de la passion. "

Sophie & Philippe

Le Terroir

Le Clos de l'Anhel est classé en AOC Corbières, sur le terroir de Lagrasse. Le vignoble surplombe la vallée de l'Orbieu, à 220 m d'altitude, en bordure de garrigues, face à la mythique montagne d'Alaric.

Sur une moitié du domaine, les sols sont argilo-calcaires limoneux peu profonds, donc bien adaptés au Carignan et au Grenache. Sur l'autre moitié, ils sont constitués d'un premier horizon superficiel argilo-calcaire graveleux reposant sur un second argileux, plus profond, offrant d'excellentes réserves hydriques pour la Syrah.

5.50 ha de carignan (1.2 ha de 60 ans, 1.5 ha de plus de 100 ans), 1.4 ha de grenache, 2.3 ha de Syrah, 0.4 ha de cinsault, 0.4 ha de mourvèdre constituent l'encépagement des 7 hectares initiaux auxquels sont venus s'ajouter 3 hectares en 2007.

Les vignes sont en terrasses, certaines bordées de murets, autour d'une ancienne bergerie d'où le nom « Anhel » qui signifie « agneau » en occitan.





Le travail des vignes

Le défi est de rééquilibrer l'alimentation de la vigne et son milieu, pour réduire la pression parasitaire et donc diminuer les traitements.

Pour cela, nos vignes sont travaillées dans le plus grand respect de l'environnement. Les insecticides, les désherbants ont été bannis. Nous sommes en agriculture biologique, depuis la récolte 2006, et nous travaillons aussi avec de nombreux principes de l'agriculture biodynamique, pour relancer la vie bactérienne du sol et maintenir un bon état sanitaire de la vendange. Tous les gourmands de mures, de guignes, de poireaux sauvages, d'amandes et de figues peuvent venir les cueillir, sans crainte, au Clos de l'Anhel. Merci de ne pas manger les raisins !

Nous avons choisi de conserver les vieilles vignes et décidé de les remettre en état. Ceci nous oblige à replanter les souches manquantes et à reformer de nombreux ceps.

Aucune étape du travail de la vigne n'est négligée : taille, attachage, ébourgeonnage manuel, écimage manuel, épamprage manuel.

Le travail des vins

Nous cueillons en famille et entre amis, manuellement. Les raisins sont triés sur souche. Les grappes sont transportées en cagettes de 30 kg et ensuite égrenées par un égrenoir plan (système d'égrappage peu violent qui respecte l'intégrité du raisin). Les grains sont encuvés par tapis roulant et foulés à la sortie du tapis.

La vinification dure environ trois semaines, nous pigeons les cuves à la main deux fois par jour et les dégustons 36 fois ... Hic !

Pendant la vinification, à aucun moment, ni la vendange, ni le vin, ni le marc ne sont pompés ou triturés.

L'élevage se fait en cuve à 95 %. Nous utilisons l'élevage en bois avec beaucoup de prudence.

Les vins sont mis en bouteille à la cave.

A votre santé !!

