LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Anne GROS & J-P TOLLOT, Minervois Cazelles "LA CIAUDE" 2022

75 cl Rouge Languedoc AOC Minervois

La note Le Meilleur Du Vin 94/100

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des richebourgs ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. La gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois.

Les vins de Anne Gros sont d'une précision diabolique, presque mathématique ! Ici rien n'est laissé au hasard, l'ensemble du processus est parfaitement maitrisé. Un véritable travail d'orfèvre. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron. La pureté des cépages ainsi que la forte identité des terroirs nous conduisent à vous présenter 8 vins de caractère issus des 20 hectares du domaine. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Gros & Tollot (Minervois)

Anne gros et Jean Paul Tollot, 5ème génération de vignerons à Vosne Romanée et à Chorey les Beaune en Bourgogne, associent leur savoir faire au service des Terroirs de Cazelles dans le Haut Minervois depuis 2008. Leur Domaine est constitué de 16 ha de vignes répartis en 6 Terroirs dont 5 sont déjà révélés par L'O de La Vie, Les Combettes, Les Fontanilles, La Ciaude et Les Carrétals. LA 50/50, LA CinsO et LA Grenache 8 complètent la gamme avec personnalité. Sous l'impulsion d'une dizaine de vignerons, le plateau argilo calcaire exposé Sud est classé "Minervois Cazelles".

Des sols argilo-calcaire et grès à la prometteuse diversité, d'autres cépages qu'en Bourgogne, Grenache,

Carignan, Cinsault et Syrah, des vignes de qualité et d'âges divers, plantées à 220 m d'altitude comme à Vosne-Romanée, un vignoble idéalement situé au pied de la Montagne Noire entre Minervois et Saint Chinian, autant d'atouts qui séduisent les deux passionnés, qui ont le coup de foudre pour un domaine à Cazelles.

Mais faire du vin dans le Minervois implique de travailler avec des variétés de raisins différentes, et de produire des cuvées d'assemblages, non seulement des mono cépages. "Je sais faire du pinot noir. Je croque les grains, je goûte les peaux, les jus, les pépins. Et je sais alors à quel moment il faut vendanger" dit Anne Gros. Elle sourit, se rappelant ses premières expériences avec les cépages du Minervois. Son savoir-faire acquis en Bourgogne n'a pas suffi. "Je me suis trompée avec le Grenache, j'ai voulu le vendanger trop tôt. Puis, j'ai attendu, et c'était trop tard. Le vin s'est révélé trop sucré. J'ai du apprendre". Très attendu, leur premier millésime en 2008 a été applaudi par la profession, et depuis, millésime après millésime, les vins gagnent en élégance, en profondeur. Le travail de la vigne se fait dans un souci constant de préserver la biodiversité, les sols, les hommes, les plantes, les terroirs. Entre bio et biodynamie, Anne Gros aime à parler de viticulture raisonnée, celle qui correspond à un travail de vigneron.

Le vin

Sur ce grand terroir argilocalcaire exposé plein sud, les calcaires blancs d'Agel à la clarté aveuglante, nous ont donné des vins de très belle énergie. Ces beaux vins qui ont bénéficié d'un élevage soigné en fûts ont constitué une cuvée d'un superbe soyeux allié à une concentration et une persistance minérale toute en finesse. C'est un Haut Lieu d'expression calcaire où se rencontrent les puissances du soleil et du vent. Ce vin conjugue la concentration, le soyeux et la fraîcheur minérale avec une rare élégance. Il s'allie remarquablement bien aux mets raffinés et aux accords sucrés-salés. A déguster sur 10 ans.

Le Minervois Cazelles La Ciaude 2017 présente un mélange harmonieux de myrtilles, de framboises et de cerises au nez, le tout enveloppé d'un subtil manteau de chêne doux. Assemblage de 40 % de Carignan et de Syrah et de 20 % de Grenache, entièrement élevé en fût de chêne, ce vin moyennement corsé est souple et velouté, avec un degré d'harmonie et d'élégance - serait-ce dû aux sols calcaires de cette parcelle - que l'on ne retrouve pas dans les autres vins de Tollot & Gras. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

The 2017 Minervois Cazelles La Ciaude features a harmonious mix of blueberries, raspberries and cherries on the nose, all wrapped in a subtle cloak of gentle oak. A blend of 40% each Carignan and Syrah with 20% Grenache, aged entirely in oak, this medium to full-bodied wine is supple and velvety, with a degree of harmony and elegance—could that be this parcel's limestone soils?— not seen in the other Tollot & Gras wines. (Guide Parker, millésime 2017, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Vigneronne bourguignonne de renom, Anne Gros et son mari Jean-Paul Tollot se sont lancés en 2007 dans l'aventure languedocienne ; ils s'y dépensent sans compter. Achat de vignes sur sols argilo-calcaires et grès à Cazelles, aux confins du Minervois et de Saint-Chinian, construction d'une cave réellement fonctionnelle… Dès le premier millésime 2008, la gamme des vins est cohérente, soignée, avec des cuvées qui se révèlent plus sudistes dans les arômes que dans les profils de bouche. Les résultats obtenus en quelques années placent le domaine parmi les acteurs majeurs du Minervois. (RVF)

Anne Gros, vigneronne hors pair de Bourgogne, s'est associée à Jean-Paul Tollot pour s'aventurer hors des richebourgs ou des échezeaux qu'elle affectionne. Ils sont installés dans un complexe ultra moderne et réalisent ici des vins de saveur. La fraîcheur est le fil rouge de leurs cuvées, qui présentent une belle unité de style. Nous avons apprécié l'énergie et le fruité de toutes les cuvées qui ont en commun beaucoup de saveurs. Des vins de grand goût, généreux et équilibrés dont les entrées de gamme ont une buvabilité réjouissante. (Bettane & Desseauve)

Since 2008, these two Burgundians have built a tiny, 15-hectare domaine in the Minervois and applied their own notions of site to cultivating the region's native grape varieties. The result is a dizzying number of different parcel selections, many of which focus on a single variety. The high-end cuvées also include a fair whack of new oak. I'm not sure that's necessary, but at least from a hygiene perspective, it means that the wines emerging from this pristine cellar are similarly clean. Acids are uniformly crisp here, and there's never a sense of over-ripeness. (Guide Parker)

Depuis 2008, ces deux Bourguignons ont construit un petit domaine de 15 hectares dans le Minervois et ont appliqué leurs propres notions de site à la culture des cépages indigènes de la région. Le résultat est un nombre étourdissant de sélections de parcelles différentes, dont beaucoup se concentrent sur une seule variété. Les cuvées haut de gamme comportent également une bonne dose de chêne neuf. Je ne suis pas sûr que cela soit nécessaire, mais au moins d'un point de vue hygiénique, cela signifie que les vins qui sortent de cette cave immaculée sont tout aussi propres. Les acides sont uniformément croquants, et il n'y a jamais de sensation de surmaturité. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93/100
- **Cépage :** Carignan de 1904, syrah et grenache
- **Terroir :** Argilo-calcaire
- **Vignoble :** Vignes âgées de 15 à 110 ans
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, égrappage total à la bourguignonne
- **Elevage :** 80% fûts et 20% cuve inox
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse