



# LE CLOS DU SERRES

TERRASSES DU LARZAC



*Être en phase avec les rythmes de la vie,*

*Quitter un monde qui prône la vitesse et l'éphémère...*

*Ce que nous buvons et mangeons définit le monde dans lequel nous vivons...*





LE CLOS DU SERRES

*Un terroir de fraîcheur  
à la croisée de 2 climats :  
montagnard et méditerranéen*

---

Le domaine de 15 hectares est situé à St Jean de la Blaquièrre, à 45 km au nord-ouest de Montpellier, au pied du plateau du Larzac qui culmine au Mont Baudille à 849 mètres d'altitude.

**Le climat est marqué par l'alternance de nuits fraîches et journées chaudes ce qui rend les vins frais et digestes, au fruité précis.**





LE CLOS DU SERRES

## *Vendanges manuelles & vins biologiques*

---

Les vignes certifiées en agriculture bio sont toutes séparées par des bois favorisant la biodiversité dans les parcelles.

Les rendements sont limités avec une moyenne à 30-35 hl / Hectare.

**Les raisins sont intégralement cueillis à la main et triés une seconde fois sur table de tri au chai.**

**Une exigence qui garantit un très haut niveau qualitatif de vendange**





LE CLOS DU SERRES

***Une vinification en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit***

---



Le chai, construit dans un matériau noble et recyclable , la pierre du Gard, est équipé de 17 cuves pour 15 hectares.

Les vinifications sont 100% parcelles. Nous travaillons à la bourguignonne avec des vins construits par lieux-dits selon la géologie des secteurs et avec de grands potentiels de garde. Nous recommandons de carafes nos vins dans leur jeunesse.

**L'élevage se fait exclusivement en cuves béton apportant tension et pureté de fruit.**





LE CLOS DU SERRES

## ***Des vins par lieux-dits issus de 4 sols : schistes - ruffes - galets - grès***

---

Notre outil de vinification est construit pour isoler chaque parcelle, chaque sol, chaque exposition. Nous proposons une lecture de notre terroir à la bourguignonne à travers sa géologie :

### **Cuvée village :**

- SAINT-JEAN : représentatif des sols et du climat de notre village. Fruité, souple, long en bouche.

### **Les Lieux-dit :**

- SAUT DU POISSON : Sud-Est du village, ruffes, sols datant de 250 millions d'années. Un pur raffinement avec ses notes d'agrumes, doté en bouche d'une sacré énergie.
- SAINTE-PAULINE : Sud du village, Galets roulés . Élégant, frais, épicé. Une gourmandise .
- LES MAROS : Ouest du village, exposition levant, notre terroir le plus frais et l'unique terroir de Schistes des Terrasses du Larzac. Des tanins fin et soyeux, un vin tout en délicatesse et rondeur.
- LE PALAS : Est du village, exposition couchant. Schistes et Grès. Complexe, dense et velouté. De la sève enrobée par le fruit.

Et l'électron libre, L'HUMEUR VAGABONDE, en hommage aux très vieux carignans.





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** ENTREAMIS

**Appellation :** AOP Languedoc

**Couleur :** rosé

**Certification :** biologique écocert

**Cépages :** 35 % Œillade, 25 % Cinsault ,20 % Grenache,20 % Syrah.

Ce rosé est en partie issu d'un cépage oublié « l'œillade » en voie de disparition et longtemps associé à tort au cinsault. Il en reste quelques parcelles sur St Jean de la Blaquière, nous conservons ce patrimoine local en greffant des plants.

C'est un raisin ovale à la peau fine qui était aussi un raisin de bouche dans les années 60. Vous retrouvez ici toute sa finesse et son fruit éclatant

## Vendanges manuelles

Rosé de saignée et de presse issu de nos rouges aux rendements limités.

Débourbage strict. Vinification entre 15 et 18°C.

Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

## Notes de dégustation

Ce rosé se démarque de part sa magnifique robe rose pale. Un vin rafraichissant mais aussi doté d'une belle matière et de gras.

Arômes d'agrumes, de pamplemousse et fraîcheur en finale.

A accompagner d'asperges, de viandes grillés blanches ou rouges





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** SAUT DU POISSON

**Appellation :** AOP Languedoc

**Couleur :** blanc

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Lieu-dit , Sud- est du village**

**Une cuvée confidentielle. 4000 bouteilles.**

**Sol :** « ruffes », épais dépôts de grès accumulés il y a 250 millions d'années. Fraicheur et minéralité marquent ce terroir.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Cépages :** Grenache blanc 65%, Carignan blanc 20%, Vermentino 15%.

**Vinification et élevage :** 75% en cuve, 25% en barrique

## **Notes de dégustation**

Un nez sur le laurier. En bouche, du gras mais de la finesse. Une complexité aromatique équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie énergie. Un beau blanc gastronomique.

## **Vendanges manuelles et table de tri au chai**

## **Complicités gastronomiques**

A Servir à 10°C sur une terrine de lapin, Cuisse de volaille à la sauge, Filets de rouget à la purée d'olive, Cassolette de champignons des bois, sardines grillées, velouté d'asperges.

## **Presse :**

ROBERT PARKER : 92/100.

CUISINE & VINS DE France : notes minérales de fruits et fleurs blanches

TERRE DE VINS : sélection dans les meilleurs vins blancs bio du sud.

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20. Belle matière aux notes de fruits blancs (poire). Une belle bouteille du sud.

REVUE DU VIN DE France : coup de cœur





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** SAINT-JEAN

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Couleur :** rouge

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Cuvée village**

**4 sols :** Schistes, grés, galets, ruffes.

**Cépages :** Cinsault, Œillade (cépage oublié) , Grenache , Syrah, carignan, mourvèdre.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Vinification et élevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit**

**Notes de dégustation :** frais, fruité dominant en bouche, long.

**Vendanges manuelles et 2ème sélection des raisins sur table de tri au chai**

**Complicités gastronomiques**

Feuilleté tapenade, tarte aux légumes, côtelettes grillées, gigot d'agneau à l'ail, lapin aux olives, velouté de carotte au chorizo poêlé, tomme de brebis, chèvre...



**ROBERT PARKER :** fraîcheur et pureté de fruit, une bombe à ce prix là

**JANCIS ROBINSON :** 15.5/20 de la profondeur, du fruit et une finale poivrée

**HACHETTE :** 1 étoile

**BETTANE & DESSEAUVE :** 15/20. Finale longue et gourmande, à montrer en exemple.







# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** SAINTE - PAULINE  
**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac  
**Couleur :** rouge  
**Certification :** biologique écocert

**Spécificité du terroir : Lieu-dit, sud du village**

**Sols :** Galets roulés.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches procurant de la fraîcheur aux vins et des notes aromatiques complexes

**Cépages :** 60 % Syrah, 20% Cinsault, 20 % Carignan

**Vinification et élevage :** cuve béton préservant la pureté du fruit et la tension.

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri au chai

**Notes de dégustation :** **Elégant, frais, épicé. Une gourmandise languedocienne aux accents septentrionaux.**

Un vin frais, floral avec une belle tension et nervosité.

Notes de violettes, épices et poivre.

**Complicités gastronomiques :** Cote de bœuf, entrecôte mais aussi poisson cru tel que sushis...

**Presse :** **BETTANE & DESSEAUVE** : 15/20. Finale longue et gourmande, à montrer en exemple.





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** LES MAROS

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Couleur :** rouge

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Lieu-dit , ouest du village**

**Exposition :** soleil levant, notre terroir le plus frais

**Sols :** Schistes (unique dans les Terrasses du Larzac)

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches procurant de la fraîcheur aux vins

**Cépages :** 60% grenache, 15% cinsault,, 15% mourvèdre, 10 % carignan

**Elevage** en cuve béton préservant la pureté du fruit et la tension

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri

## Dégustation

Fraîcheur et élégance. Le sol de schistes et les nuits froides du plateau apportent tension et complexité aux vieux Grenaches qui donnent au vin une touche « bourguignonne», soyeuse et délicate, soutenue par des épices, de la mûre et la fraise en notes subtiles. Tannins d'une finesse remarquable.

## Accord gastronomique

Servir à 16°C avec un émincé de bavette à la plancha, mignon de porc rôti au miel, filet de rouget à la tapenade, agneau roti du larzac

## Presse :

ROBERT PARKER : 2015 : 90/100, une pureté de fruit terrifiante.

JANCIS ROBINSON : 2015 : 17/20, cerise, fruit à noyaux, beaucoup de grâce et de fraîcheur

BETTANE & DESSEAUVE : 2015 : 15.5/20, des 2015 à montrer en exemple.

REVUE DU VIN DE FRANCE : 2016 , 2015 : Meilleurs vin du millésime.

Hachette : 2 étoiles





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** LE PALAS

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Couleur :** rouge

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Lieu-dit, est du village.**

Bouteilles numérotées de 1 à 3000.

**Exposition :** Est, soleil couchant, un terroir plus solaire.

**Sols :** Schistes et grès.

**Cépages :** Syrah 49%, Grenache 32%, Carignan 19%.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Elevage** en cuve béton tronconique préservant la pureté du fruit et la tension

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri au chai

**Dégustation :** Frais, complexe, texture dense et velouté. De la sève enrobée par le fruit.

La rondeur du grenache et ses notes de fraises écrasées, l'épice et la nervosité de la syrah, la fraîcheur du carignan. Très beau vin à garder plus de 10 ans.

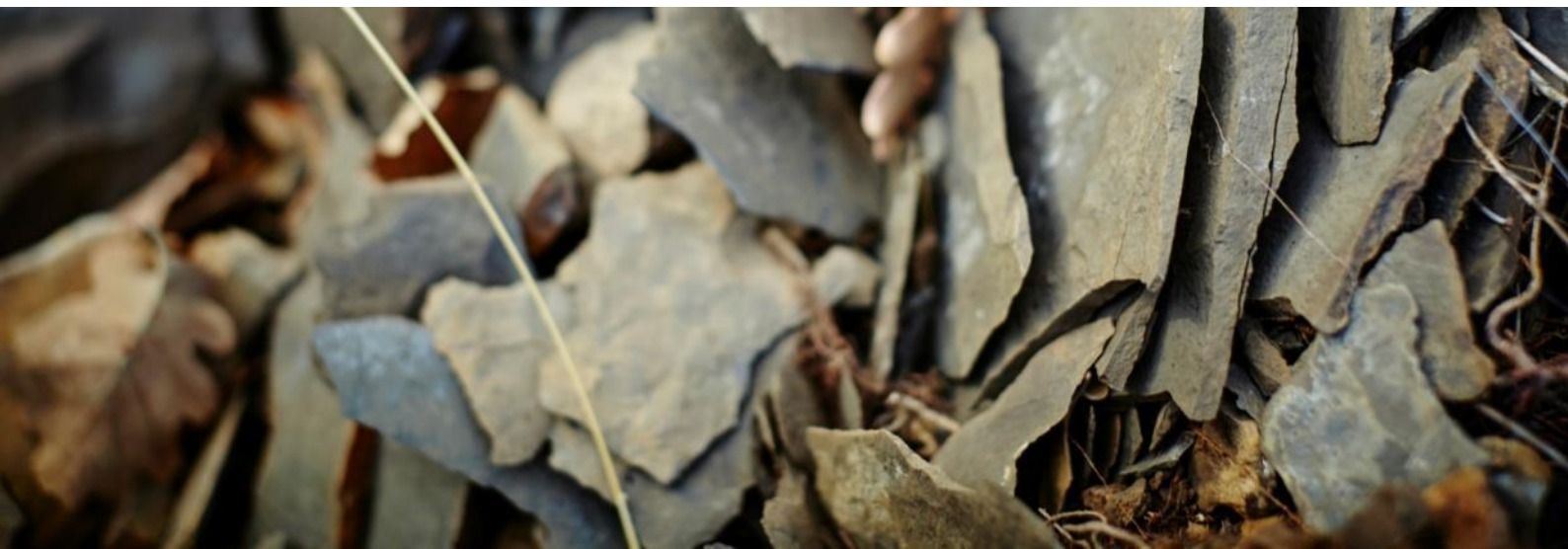
**Accord gastronomique**

Une côte de bœuf, cèpes poêlées, pommes de terre dorées !

**Presse :**

Wine advocate Parker 91/100.

Une pureté de fruit terrifiante, grand potentiel de garde de plus de 10 ans  
Bettane et Desseauve : 15.5/20 . A montrer en exemple.





# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** L'HUMEUR VAGABONDE

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Couleur :** rouge

**Certification :** biologique écocert

**Spécificités : l'électron libre**

Rares vieux Carignans sauvés de l'arrachage.

Bouteilles numérotées de 1 à 3600.

**Cépages :** 70% carignan, 15% Syrah , 15% Grenache .

**Vinification et élevage** en cuve béton préservant la pureté du fruit et la tension

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri au chai

**Notes de dégustation :**

Un nez profond, intense, des notes de mûres, de réglisse, d'épices douces. En bouche, grand volume harmonieux, velouté et force, soutenu par une agréable fraîcheur.

**Complicités gastronomiques**

A carafier . Servir à 17°C avec une viande en sauce, un agneau au curry, des joues de boeuf à la tomate.

Garde : plus de 10 ans.

**PRESSE :**

ROBERT PARKER: 92/100 extraordinaire, pur et élégant

TERRE DE VINS : les 20 meilleurs vins bios du Languedoc.

REVUE DU VIN DE FRANCE : Meilleurs vins du millésime

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20, un carignan que peu sont capable d'emmener ce niveau de charme.





# LE CLOS DU SERRES

TERRASSES DU LARZAC



Pour toutes informations, visitez notre site internet avec de très belles photos expliquant notre terroir et notre philosophie de travail et contactez-nous :

Béatrice FILLON 06 88 35 90 07  
Sébastien FILLON 06 85 36 43 78

[contact@lecloduserres.fr](mailto:contact@lecloduserres.fr)

[www.lecloduserres.fr](http://www.lecloduserres.fr)

Adresse :

Route du Viala - Chemin des Condamines  
34700 Saint Jean de la Blaquière