

COTES DU ROUSSILLON

« LE CLOS » 2023

Domaine Boudau



Situation : Sur les contreforts de Perpignan, le vignoble de Rivesaltes s'étend sur près de 15 000 hectares. Situé au cœur du Roussillon, ce cru bénéficie d'un micro climat et aussi de l'utilisation de vieux cépages régionaux.

Créé par Hippolyte Boudau dans les années 20, avec quelques parcelles de vigne, le Domaine Boudau connut son développement à partir de l'après-guerre. Domaine à l'encépagement à dominante de grenache noir, qui offrit une possible reconversion vers des

vins secs, suite à l'essoufflement du marché des vins doux naturels dans les années 1980. Aujourd'hui ce sont Véronique et Pierre Boudau, ses petits-enfants, qui, depuis 1993, ont donné un nouvel élan à ce domaine de 83 Ha à la haute valeur sentimentale.

Encépagement : Grenache noir 80%, Syrah 20%

Terroir : Sol rouge reposant sur le socle calcaire des Corbières.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2027

Observations : Le vin se dévoile sur une aromatique expressive de fruits noirs très mûres : le cassis et la myrtille s'identifient dans le registre sudiste de cette cuvée. La bouche, dense et puissante, laisse apercevoir des senteurs d'épices et de garrigue. Le Clos, avec son esprit viril et chaleureux, se présente comme une cuvée identitaire du pays catalan. Elle n'en demeure pourtant pas dénuée d'une certaine finesse et d'une belle complexité aromatique.

Quelques accords : Lapin à la méditerranéenne, Estouffat Catalan...

