

# Domaine de La Clapière

## VIN DE PAYS D'OC

Sur la commune de Montagnac, près de Pézenas, dans la région du Languedoc, le **Domaine de la Clapière** se situe à mi-chemin entre Montpellier et Béziers. Empreint du charme méditerranéen, le Domaine de La Clapière respire la douceur de vivre ; son élégance subtile est sans ostentation : il se révèle avec générosité à ceux qui savent se laisser gagner par sa présence. Le savoir-faire et la créativité des passionnés qui l'animent, permettent d'exprimer toute cette douceur et ce caractère dans des vins puissants et délicats à la fois, qui vous racontent chacun une histoire...



### *Côté Jardin*



Sur les **60 hectares** que compte le domaine, 33 sont consacrés à la vigne : on y retrouve les cépages traditionnels de la région, à l'écologie méditerranéenne, et quelques classiques mondiaux : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsault, Carignan. Des Grenaches viendront bientôt rejoindre ce groupe. Les terrasses alluviales anciennes composent l'essentiel des sols du domaine. Ce sont classiquement de belles terres à vignes plutôt profondes et favorables à un bon enracinement. Mais la particularité de La Clapière repose sur la cohabitation de zones graveleuses et filtrantes et de parties où la roche mère plus ancienne affleure. Ces associations de sols, plus diverses qu'elles ne paraissent, garantissent la complexité des vins du domaine.

### *Côté Cour*

Nous apportons un soin constant à exprimer toute la richesse de notre terroir, et toute la personnalité des cépages traditionnels, pour que nos vins vous racontent chacun leur histoire. Nos **exigences de qualité** nous ont poussés à choisir les meilleurs processus et les meilleurs équipements : palissages confortables, agriculture raisonnée, travaux en vert, contrôle attentif des rendements... Les parcelles, sélectionnées selon le cépage pour trouver le meilleur mariage, sont vinifiées séparément, pour tirer le meilleur parti de chaque raisin.



### *En coulisse*



“Nous sommes heureux de vous accueillir au Domaine pour vous faire partager tous les bonheurs de cette terre qui fait notre fierté. Dépositaires de ce patrimoine, nous souhaitons écrire une nouvelle page de l'histoire du Domaine, faite d'enthousiasme, de convivialité et de modernité, dans le respect de nos racines, et avec un soucis constant de qualité.”

*Sophie et Xavier Palatsi*

[www.laclapiere.com](http://www.laclapiere.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Domaine de La Clapière

FIGUERETTE

2010



Issue du nom de l'une des principales parcelles du Domaine de La Clapière, la cuvée Figuerette une forte personnalité aromatique. Elle symbolise le juste équilibre entre Chardonnay et Viognier.

## L'avis du Sommelier

Benjamin de la fratrie, Figuerette ne s'en laisse pas pour autant compter. Friand et aromatique sur ses notes d'agrumes, il exprime fièrement la race de la Côtes des Blancs toute proche. Du chardonnay, il prend la puissance ; du viognier, il tire l'élégance et sa vinication, mi-cuve, mi-barrique lui confère cet équilibre persistant.

- **Accords mets/vin** : à déguster fraîchement à l'apéritif en toute simplicité.
- **Service** : idéalement frais, à 14°C.
- **Conservation** : à déguster dans les deux ans.

## Technique

**Rendement** : 70 hectolitres/hectare.

**Cépages** : Chardonnay et Viognier, complétés avec plusieurs cépages méditerranéens (marsanne, roussanne, vermentino...) ou plus originaux (petit manseng...).

**Vinification** : traditionnelle.

