

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 souci constant de qualité.”

Sophie et Xavier Palati

www.laclapiere.com

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

Domaine de La Clapière

GATEFER

2008



Issue du nom de l'une des principales parcelles du Domaine de La Clapière, la cuvée Gatefer exprime la structure et l'opulence.

L'avis du Sommelier

Gatefer est le beau ténébreux de la famille : complexe et puissant, il attire l'attention. Plein de générosité, dense et soyeux, il offre un vrai plaisir de dégustation, plaisir des sens et de l'esprit. Gate Fer dévoile, grâce à une maturité optimale, toute la typicité fruitée du Merlot et du Cabernet Sauvignon : arômes de fruits noirs et d'épices, opulence, fraîcheur d'un boisé vanillé élégant.

- **Accords mets/vin** : à déguster avec un gigot en croûte de sel ou un salmis de bécasse.
- **Service** : idéalement à 17°C après 2h en carafe.
- **Conservation** : il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 10 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

Technique

Rendement : parcelles sélectionnées avec un rendement faible (30 à 35 hl/ha)

Cépages : Merlot, Syrah en macération carbonique, Cabernet sauvignon.

Vinification : vieilli 12 mois en fûts neufs.

Recommandations

Millésime 2008

Commended - Decanter World Wine Awards 2010

Millésime 2007

Médaille d'Or au concours des Grands Vins du Languedoc 2009

Médaille d'Argent au concours Mondial de Bruxelles en 2009

Top 100 Vins de Pays en 2009

Guide Hachette 2010 : 1 étoile



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