



LES CUVEES D'EXCEPTION

Selon le millésime.

CLOS LAPEYRE

LA BALAGUERA JURANÇON

Cette cuvée a été pensée le matin du 14 novembre 2011, dans la vigne (versant Sud de la parcelle Ducos). Les vendanges n'étaient pas terminées, les Petits Mansengs dorés et passerillés étaient au top, et la prévision plutôt peu optimiste.

La décision fut immédiate : on vendange cet après-midi ! Ces raisins n'auraient pas eu le potentiel en liqueur pour faire la cuvée Vent Balaguèr, du nom de ce vent du Sud suave et chaud du matin. La Balaguera, c'est plutôt l'après-midi : un peu plus tonique, plus énergique, qui crée des tourbillons de feuilles, qui saoule un peu...

Issu uniquement du cépage Petit Manseng, les raisins sur-mûris ont été directement pressés, les jus vinifiés et élevés en fût de 600 litres pendant 18 mois ; pour le Vent Balaguèr que vous connaissez déjà, les Petit Manseng continuent le passerillage en claires avant d'être pressés en décembre. C'est en fait une cuvée intermédiaire entre la Magendia et le Vent Balaguèr avec de la concentration, du fruit très mûr et plein d'énergie...

Type : Blanc moelleux.

Cépage : 100% Petit Manseng.

Vinification : pressurage en grains ronds

Fermentation en fûts neufs en partie, elles peuvent durer de 2 à 3 mois.

Elevage : 12 mois en fûts puis le second hiver en cuve.

Son nez est puissant et élégant, d'orange confite, d'abricot, de miel. L'attaque est vive, la bouche suave et veloutée à la fois, presque onctueuse avec des notes grillées. La finale est longue et la vivacité toujours présente.



Bouteille Renaissance antique
Disponible en 75cl

La Presse en parle



provient de petits Mansengs passerillés par la Balaguère, ce vent chaud venu du Sud qui sèche les grappes. Il est dans le style des grands moelleux : finement volatile, complexe (fumée, fruits rôtis...) sans aucune traces de chaleur et de lourdeur, il est poussé par une acidité et un amerthume en finale stimulante.



Balaguera relève de la haute couture

