Clos Aguilem

Bienvenue dans l'univers du Clos Aguilem
Lorsque Jean- Charles Auffret, vigneron indépendant, crée le domaine en 2015, son rêve est de créer l'expression la plus respectueuse des terroirs des Terrasses du Larzac.
Animé par la volonté de respecter les vignes, les sols et la biodiversité, Jean- Charles Auffret est un vigneron engagé dans la viticulture biologique.

Think Quality | Act Respectfully
#ClosAguilem

Clos Aguilem - 29 cours Grégoire, 34725 Saint-André de Sangonis
Tel. +33 (0)6 88 82 92 48 - contact@closaguilem.com
https://closaguilem.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

11284D8PGZ/fr

LE VIGNERON | JEAN-CHARLES AUFFRET

Originaire de Bretagne, Jean- Charles Auffret découvre le Languedoc et tombe amoureux de ses vins lorsqu'il était étudiant en Agronomie à Montpellier dans le milieu des années 1990.
Cet ingénieur viticole travaillera 15 ans en Champagne avant de s'installer en 2015 dans le cœur des Terrasses du Larzac pour y créer le vin qu'il aime et le partager.
Son projet séduit alors plusieurs de ses amis et membres de sa famille, tous amateurs de vin. Aujourd'hui, 19 associés convaincus et engagés, soutiennent Jean- Charles, dans le développement du domaine.

Le Clos Aguilem devient une histoire collective.

L'ENGAGEMENT

Le vignoble du Clos Aguilem est ancré dans l'appellation des Terrasses du Larzac et les 23 parcelles qui composent les 13,5Ha du vignoble sont répartis sur 7 communes:
* Saint Saturnin de Lucian
* Saint André de Sangonis
* Saint Guiraud
* Ceyras
* Arboras
* Usclas du Bosc
* Saint Jean de la Blaquière

Soucieux de préserver la biodiversité de ses terroirs, Jean-Charles Auffret s'est engagé dans une démarche de conversion vers une viticulture biologique dés 2016.
Aujourd'hui, 8ha sont déjà certifiés "issus de l'agriculture biologique" et l'ensemble des cuvées porteront le label AB en 2023.
La conduite du vignoble est guidée par la recherche d'un rendement limité (entre 20 et 25hl) et d'une intervention minimale sur le sol: une taille courte pendant l'hiver et un ébourgeonnage à cœur au printemps.
Les sols sont labourés ou tondus et le rognage n'est pas pratiqué afin de préserver la surface foliaire et l'activité photosynthétique de nos vignes.
Le Clos Aguilem est l'un des rares domaines à posséder des vignes sur 4 types de sols différents.
Ce sont autant de nuances qui participent à la singularité du style des cuvées.

Clos Aguilem - 29 cours Grégoire, 34725 Saint-André de Sangonis
Tel. +33 (0)6 88 82 92 48 - contact@closaguilem.com
https://closaguilem.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

11284D8PGZ/fr

LE TERROIR | LES TERRASSES DU LARZAC

Baigné par le soleil méditerranéen, tempéré par une Tramontane parfois très fraîche, le vignoble est organisé en un V ouvert de 45 km sur 20 km, adossé au Nord sur les contreforts du Larzac et protégé par des reliefs qui culminent à plus de 800 m au Pic Saint Baudille.
Les sols graveleux, arides, au pouvoir drainant, la garrigue, les oliviers ou encore les chênes verts entourant les vignes situées entre 50 et 300m d'altitude distinguent les vins de cette petite région viticole (

LES VINIFICATIONS | RESPECTUEUSES

Les vendanges exclusivement manuelles s'étalent généralement sur 4 semaines. Les raisins sont transportés jusqu'au chai en caisses de 15 Kgs afin de respecter au maximum leur intégrité.
Les vins rouges sont issus de l'assemblage des cépages languedociens historiques, Carignan et Cinsault et des cépages rhodaniens par excellence, Syrah, Grenache et Mourvèdre.
Les vins blancs traduisent le mariage des cépages Grenache blanc, Roussanne, Vermentino et Chenin.
La plupart des parcelles sont vinifiées séparément, quelques-unes pouvant être assemblées dès la phase de vinification, en respectant la spécificité des terroirs.
La vinification vise à exprimer le fruité, à extraire la structure tannique la plus fondue possible et à produire des vins au volume imposant avec une belle longueur en bouche.
Les macérations sont longues. Une partie des vins est élevée sous bois.

LE CHAI | L'INOX ET LE BOIS

D'importants travaux ont été réalisés pour moderniser la cave en sommeil depuis 50 ans.
Les tout premiers raisins du Clos Aguilem y ont été réceptionnés le 22 Août 2015.
La cuverie compte aujourd'hui:
14 cuves en inox thermo régulées
1 pressoir pneumatique de 1500 Kgs
Le chai est équipé de fûts de 225L, 300L et de demi-muids de 500L.

Clos Aguilem - 29 cours Grégoire, 34725 Saint-André de Sangonis
Tel. +33 (0)6 88 82 92 48 - contact@closaguilem.com
https://closaguilem.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

11284D8PGZ/fr