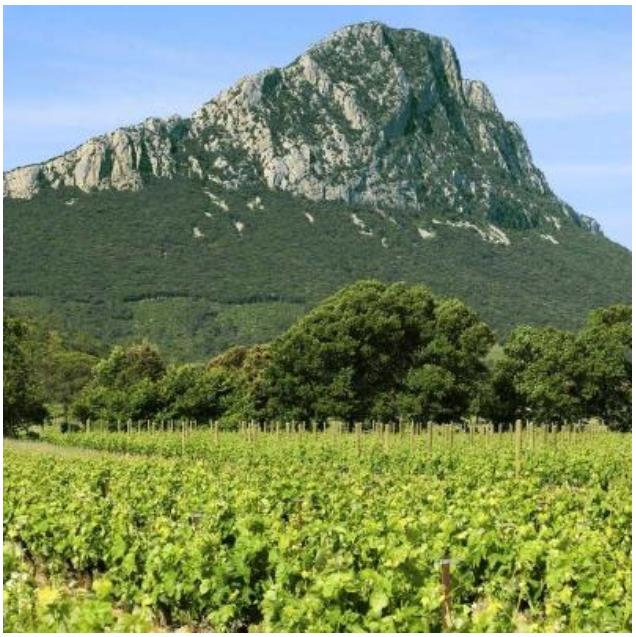
CLOS THOU



Accords mets et vins

Vin de moments de convivialité (apéro), la vivacité de ce vin s'accordera très bien avec la fraîcheur et le côté iodé des coquillages et crustacés .

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Henri Lapouble-Laplace
Appellation : AOP Jurançon sec
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Couleur : Blanc
Domaine : Clos thou
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Dégustation

Robe : Couleur jaune paille, reflets dorés
Nez : Nez frais sur des notes d'agrumes, fruits blancs
Bouche : Croquante, vive, mêlée d'agrumes et de fruits frais
Finale : Finale acidulée et fraîche
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 10° à 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux
Cépage : Gros Manseng 60%, Petit Manseng 40%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventionnelle
Elevage : En cuve sur lies pendant 10 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

CLOS THOUC'est dans le Sud-Ouest de la France, au cœur du vignoble du Jurançon (AOC de 1350 ha), sur les coteaux de la Chapelle de Rousse (entre 250 et 300 m), que l'on trouve le vignoble du CLOS THOU : à 5 kms de Pau et son célèbre château d'Henri IV, à 40 kms des premiers contreforts pyrénéens (col d'Aubisque / Frontière d'Espagne) et 100 kms de l'océan (Biarritz, St Jean de Luz...).HistoriqueLes Princes du Béarn et le Parlement de Navarre en introduisant la « notion de cru » dès le XIVe siècle, en font les précurseurs des classements viticoles en France. Plus tard, en 1553, les lèvres humectées de Jurançon et frottées d'une gousse d'ail confèrent, lors de son baptême, fougue et vigueur au futur bon Roi Henri IV, instigateur de la « poule au pot » dans les familles avec Sully. C'est durant cette période que vraisemblablement le Clos Thou doit son nom à « Raymonde de Thou » propriétaire des lieux dès 1538 avec, déjà, quelques arpents de vignes. Aujourd'hui, étendu sur 9 ha, la famille LAPOUBLE LAPLACE perpétue cette tradition vigneronne depuis quatre générations.Terroir et ClimatLe sous-sol est constitué des « poudingues de Jurançon » et de marnes intercalées, surmonté sur les sommets de coteaux, d'argiles à graviers siliceux (formations d'âge tertiaire et quaternaire). La couche arable est composée de terre argilo limoneuse riche en fer et manganèse. Des coteaux exposés sud/sud-ouest protégés des vents dominants (altitude 250 m à 300 m), un climat tempéré (influence maritime de l'océan atlantique) et des automnes doux et ensoleillés (effet de Foehn, vent du sud en provenance des Pyrénées) permettent le passerillage sur pied de nos cépages et une qualité spécifique aux vins de Jurançon.Encépagement et culture L'encépagement du domaine se compose de : 63 % de Petit Manseng 29 % de Gros Manseng 5.5 % de Petit Courbu, Gros Courbu 2.5 % Camaralet & Lauzet **(Le petit manseng, le plus typé, a un rendement moindre – 20 à 35 hl/ha par rapport au gros manseng – 40 à 60 hl/ha. Les deux cépages correspondent à 95 % de la superficie de l'AOC Jurançon. Les courbu, camaralet et lauzet apportent des notes épicées, minérales et tempèrent l'acidité des mansengs. Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle en hautain (1.70 m de hauteur de feuillage) sur des pentes abruptes. Le mode de taille est la Guyot et le pliage en petite arcure. Le travail du sol est pratiqué en alternance par un passage d'outil à dents au printemps. Des semis de céréales et de légumineuses associés à des pulvérisations de thé de compost permettent de nourrir le sol et les micro-organismes et diminuer ainsi la sensibilité aux maladies. Le cavaillon est entretenu avec des outils intercep sans application de désherbant. Depuis plusieurs années, la fumure est à base essentiellement de compost, d'amendements naturels et de roches calcaires. Les traitements sont effectués sans fongicides chimiques dans le souci du respect de la faune et de la flore existante.Fort de cette expérience, le Clos Thou est officiellement certifié en agriculture biologique.Les vendanges totalement manuelles se déroulent d'octobre à fin novembre/voir décembre. Les raisins sont ainsi vendangés par tris successifs au fil du passerillage (dessèchement partiel par la chaleur et le vent du sud/Foehn, du raisin à sur-maturité). Ce qui a pour effet de concentrer le sucre et l'acidité et d'obtenir ainsi une richesse et une concentration maximale, caractéristique des grands Jurançons.Soucieux d'allier tradition et modernité, notre mode de culture s'oriente vers l'expression maximum du terroir par nos cépages typiques du Jurançon.