

Clos Bellane

Equilibre & pureté

Le Clos

Le vignoble, à partir duquel s'offre un panorama exceptionnel sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail, s'étend sur 48 hectares d'un seul tenant, en exposition sud-est, sud-ouest. En rouge le Grenache domine, complété par la Syrah, tandis que Roussanne, Marsanne, Viognier et Clairette se partagent les rôles en blanc. Le terroir est fabuleux et les chais semi enterrés, propices au travail patient vers l'élégance et la finesse, nous permettront de peaufiner nos élevages et d'y stocker nos crus en bouteilles sans climatisation. Une température constante toute l'année c'est la certitude d'une évolution sereine pour le plus grand respect de nos jus et des amateurs de belles cuvées. Nous vous attendons pour vous faire parcourir ce lieu majestueux et découvrir nos parcelles uniques de la Roussanne récoltée en Novembre à la Syrah truffée et graphitée de nos pentes abruptes.

L'âme

Acquis en 2010 par Stéphane VEDEAU, le Clos Bellane est situé sur au-dessus du plateau de Vinsobres, au sud-est de Valréas, au nord de l'Enclave des Papes dans le Vaucluse, mais à l'intérieur de la Drôme. Plus au nord ! C'est la garantie d'une température annuelle propice aux lentes macérations des baies, gage d'élégance et de notes délicates. Plus haut ! Avec ses 400 mètres d'altitude pour davantage de fraîcheur l'été, dans les sols et pour la plante. Tout à l'Est ! Pour s'assurer d'un soleil plus doux au levant qu'au couchant et ainsi freiner l'évaporation excessive qui concentre en alcool. Enfin, un terroir riche en calcaire actif finit d'aboutir ces équilibres rares par sa fraîcheur structurelle et sa minéralité complexe.

Le savoir-faire

La vendange est entièrement manuelle, pour épargner la plante en lui évitant les traumatismes d'un traitement mécanique. Le respect de l'intégrité du raisin permet à la fermentation de se dérouler de manière plus douce. Un tri manuel sévère permet de sélectionner le meilleur de la récolte. La cave est conçue sur le principe de l'alimentation gravitaire afin de respecter la vendange. Elle est équipée d'un matériel moderne et performant qui intègre technologie de pointe et présence irremplaçable de l'homme : cuverie inox thermo-régulée, éraflage automatique, pigeage à la bourguignonne, pressoir pneumatique. L'élevage du vin est orienté, suivant le millésime en barriques, en foudres ou en cuves béton. L'assemblage est obtenu après

assemblée collégiale afin de définir l'obtention du label « Clos ». Phase longue suivie de l'élevage. En fonction de la texture du vin, il sera élevé en cuves béton, en foudres vieux ou neuf ou en barriques. C'est la dégustation qui règle la marche à suivre.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

“Les Echalas”

Clos
Bellane

N° 01379 / 7200

MIS EN BOUTEILLE AU CLOS

Nos vins

Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône Villages Valréas, Châteauneuf-du-Pape.



Clos Bellane blanc



Clos Bellane "Altitude" rosé



Clos Bellane rouge



Clos Bellane "Les Echalas" blanc



Clos Bellane "Les Echalas" rouge



Clos Bellane "Urgonien 1.14 hectare"