



FICHE TECHNIQUE : CLOS DES FÉES "VIEILLES VIGNES"

Hervé Bizeul

"Un miroir du talent d'Hervé Bizeul : la force brute du Roussillon domptée par une élégance soyeuse."



Identité du Vin

- **Appellation** : Côtes du Roussillon Villages AOC
- **Vigneron** : Hervé Bizeul
- **Région** : Roussillon (Vingrau)
- **Cépages** : Assemblage de très vieilles vignes (50 à 100 ans) : **Grenache Noir** (environ 35%), **Carignan** (40%), **Lladoner Pelut** (15%) et **Syrah** (10%).
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires, majoritairement situés sur des coteaux abrupts avec un pH élevé, apportant une fraîcheur minérale naturelle.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Très sombre, pourpre soutenu, presque noire.
- **Nez** : Une explosion aromatique. Petits fruits rouges et noirs très mûrs (mûre, cassis), notes de garrigue, de poivre, de réglisse et d'encens.
- **Bouche** : Dense, charnue et concentrée, mais sans aucune lourdeur. La texture est souvent qualifiée de "crémeuse" grâce à des tanins extrêmement fins et soyeux. La finale est longue, fraîche et vibrante.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 16°C et 18°C.
- **Préparation** : Un carafage d'une heure est recommandé dans sa jeunesse.
- **Potentiel de garde** : Remarquable. Excellent après 3 ans, il peut se bonifier pendant **10 à 15 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Gigot d'agneau de sept heures, côte de bœuf grillée aux sarments.
 - **Gibier** : Ragoût de sanglier ou daube de joue de bœuf.

- **Terroir** : Terrine de campagne artisanale ou fromages de caractère (Saint-Nectaire, vieux Comté).

Le Mot du Sommelier

C'est sans doute la cuvée la plus représentative du style Bizeul. Elle possède cette dualité fascinante : elle est à la fois "solaire" par sa région, mais "atlantique" par sa tension et son équilibre. Un vin de caractère, pour les amateurs de rouges profonds qui ont une âme.