

**BLEU VELOURS
2023
AOP Terrasses du
Larzac**



Bleu Velours c'est le fruit des vignes les plus hautes du causse de Montpeyroux et de terrasses situées au pied du village d'Arboras.

Le paysage est sublime, offrant d'un seul regard toute la vallée de l'Hérault. Au loin Sète révèle ses courbes, et par temps clair en hiver, le Canigou enneigé apparaît tel un mirage, irréel.

Le vent insuffle sans pitié ses tourbillons sauvages, « les sorcières », garantes de vignes saines.

La garrigue est reine distillant les effluves épicés des touffes dorées d'immortelles, du thym et du romarin, du cade et du genêt.

La présence dans ce lieu demande courage, humilité, symbiose, et tout à coup on y trouve sa place.



*Bleu pour sa fraîcheur et sa profondeur,
Velours pour sa douceur, frissonnante*



VIN BIO

Cépages : Syrah et grenache sur un causse calcaire en altitude (400m), counoise en terrasses.

Terroir : sol de causse argilo calcaire, parsemé de pierres de lave, et terrasses de Riss aux petits cailloux très filtrants.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets bas palissés, et Royat, labours légers, interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Vinification, élevage : vendanges manuelles en cagettes, la nuit, petits rendements 15 hl/ha, éraflage, encuvage par gravité grâce à un wagonnet inox.

La syrah première ramassée, attend au frais, puis la counoise la rejoint et sont élevées en barriques. Le grenache est élevé en cuve inox.

Fermentations lentes sans apport de so₂, pigeages, cuvaison de 4 semaines. Elevage 18 mois, un an en barriques bourguignonnes de deux et trois vins et 6 mois cuve.

Degré : 15,30 %vol so₂ total : 84 mg/l

Dégustation : épices douces, complexes, fruits noirs, garrigue, long en bouche, belle fraîcheur.

Gastronomie : Tout lui va, de la viande rouge, à la belle volaille, en passant par le sucré salé.

Restaurants étoilés : Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, , Le Saison à St Grégoire, La Mare aux Oiseaux en Loire Atlantique...

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos
tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com

JEB DUNNUCK

2023 La Jasse Castel Terrasses Du Larzac Bleu Velours

About this
wine



PRODUCER

La Jasse Castel

LOCATION

France, Languedoc-
Roussillon, Languedoc,
Terrasses du Larzac

COLOR

Red

PRICE

\$55

RATING

96

TASTING DATE

10/2/2025

MATURITY

2025 - 2035

REVIEWED BY

Birte Jantzen

SOURCE

The
Languedoc:
2021, 2022,
2023, and
2024

REVIEW

A handsome terroir wine, the 2023 Terrasses Du Larzac Bleu Velours comes from the lieu-dit "Le Causse de Montpeyrour," which, at 400 meters above sea level, is the highest point in the area. This blend of 65% Syrah, 35% Grenache Noir, and 10% Counoise is marked by great freshness, measured and harmonious energy, and dense, very refined tannins. Quite long on the finish, it reveals a salty minerality, aromas of strawberry and wild strawberry, blackberry, spices, orange zest, and gingerbread, followed by notes reminiscent of flowering garrigue. Beautiful and supple, this is a superb red wine with great potential. Drink 2025-2035.

The vineyard is organically farmed.

*Importer: Princess & Bear Wines,
theprincessandthebear.com*