

Joël et Christine Laval
26 rue Jean Casteran
34150 Aniane
Tél : 04.67.57.79.23 / 06.85.31.98.40
Fax : 04.67.57.84.38
mas.laval@cario.fr

2005



Bref historique :

Notre domaine, situé au cœur du terroir d'Aniane, est issu d'un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. Nous exploitons aujourd'hui une trentaine d'hectares, et nous en vinifions plus d'une dizaine, le reste est apporté à la cave coopérative. Notre gamme est composée de deux vins rouges et d'un blanc, en vin de pays.

Cépages :

- Syrah (52 %)
- Mourvèdre (15 %)
- Grenache noir et gris (23 %)
- Cabernet Franc (10%)

- **La conduite des vignes** : c'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin.
Pour cela nous limitons au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches de nos parcelles :
 - Taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle pour permettre le tri de la vendange.
- **La vinification** est traditionnelle avec des pigeages manuels sans apport de levures extérieures et de longues macérations (30 jours en moyenne).
- **L'élevage** : 18 mois en barrique bourguignonne, chêne français, chauffe très faible, barrique de 1 vin. Chaque cépage est élevé séparément, au bout de 18 mois nous effectuons l'assemblage et nous présentons 5 mois plus tard les bouteilles à nos clients. Le vin n'est ni filtré, ni collé.
- **Terroirs d'Aniane**
Pour la syrah et les grenaches, essentiellement un terroir calcaire couvert de galets roulés sur les reliefs proches du massif de l'Arboussas. Vignes entourées de garrigue et de chênes verts, à proximité de la vallée de Gassac.
Pour le mourvèdre, direction la route de Puéchabon au Nord d'Aniane. Paysages de terrasses, rebord de l'immense Larzac et de la Serranne. Sols limono argilo sableux, un climat chaud pendant la journée et le soir la fraîcheur est apportée par le haut relief du Larzac. Ce terroir convient parfaitement à ce type de cépage.
Pour le cabernet franc, sol profond, argilo calcaire. La vigne est jeune : 4 ans. Pour l'instant nous expérimentons, à suivre ...

Millésime 2005 : *L'année 2005 a connu une faible pluviométrie sur le département, c'est devenu une habitude et malheureusement nous devons maintenant en tenir compte dans nos méthodes de culture. Les vignes plus âgées se sont toujours mieux comportées que les jeunes vignes. Par chance, nous disposons d'une surface de vigne étendue nous permettant de sélectionner le meilleur. Nous disposons d'une richesse de tannins, de la matière mais en conservant toujours l'équilibre indispensable aux grands vins.*