

Clos Centeilles

Caractéristiques

Région : Languedoc (Minervois La Livinière)

Couleurs : Rouge, Blanc, Rosé

Principaux cépages : Ensemble de cépages autochtones et historiques (Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Piquepoul noir, Oeillade, Araignan blanc, Riveyrenc, etc.)

Installé au cœur du cru La Livinière, premier des crus reconnus du Languedoc en 1999, le Clos Centeilles est un véritable jardin de vignes clos de 12 hectares, entourant le corps de ferme familial. Créé en 1990 par Patricia Boyer-Domergue, le domaine naît d'une volonté forte : redonner vie à un terroir de coteaux argilo-calcaires et y replanter des cépages historiques tombés dans l'oubli, tout en préservant un paysage de garrigue, d'oliviers, d'amandiers et de bosquets. Le clos comprend aussi 8 hectares de nature, faisant de ce domaine un lieu à part, à la fois conservatoire végétal et exploitation viticole artisanale.

À partir de 1995, Patricia Boyer-Domergue et son mari se consacrent à la réimplantation d'anciens cépages comme l'Araignan blanc, le Picpoul noir, l'Oeillade noire ou les différentes expressions de Riveyrenc, dans une démarche de sauvegarde d'un patrimoine génétique, gustatif et culturel.

Depuis 2016, leur fille Cécile a rejoint le domaine et prépare la transmission de ce projet singulier, nourri de passion et d'expérimentations patientes. La philosophie est celle d'une production artisanale, avec beaucoup de travaux manuels, des rendements mesurés et une recherche de finesse plus que de surpuissance, dans un Languedoc où le soleil ne manque jamais.

Les 11 cuvées du domaine explorent différentes facettes de ce patrimoine ampélographique : assemblages méditerranéens revisités, vins de cépages rares, blancs de caractère et rouges de garde, tous portés par la minéralité du cru La Livinière.

La signature du Clos Centeilles réside dans des vins où la complexité aromatique (épices douces, fruits mûrs, notes florales, touches de garrigue) s'allie à une trame fraîche et digeste, loin des excès.

Le domaine se présente ainsi comme un véritable laboratoire vivant des saveurs d'hier et de demain, profondément enraciné dans son terroir languedocien.