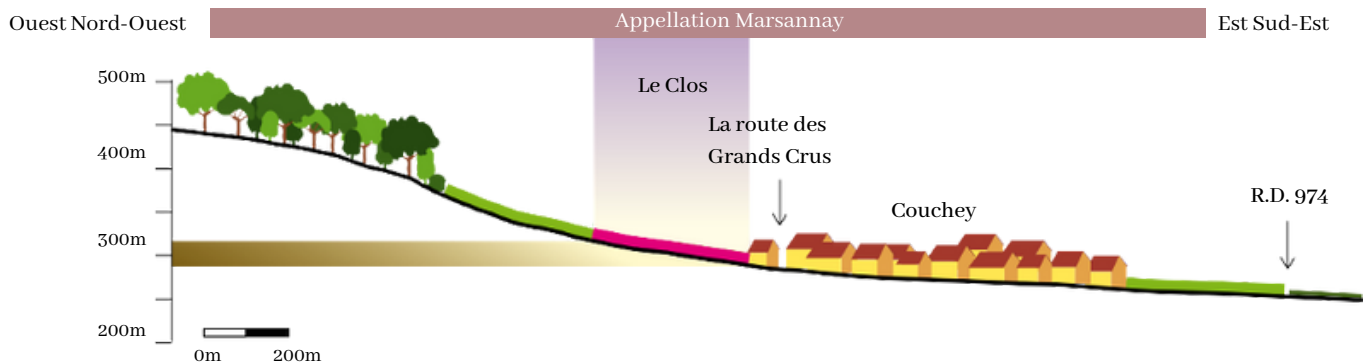


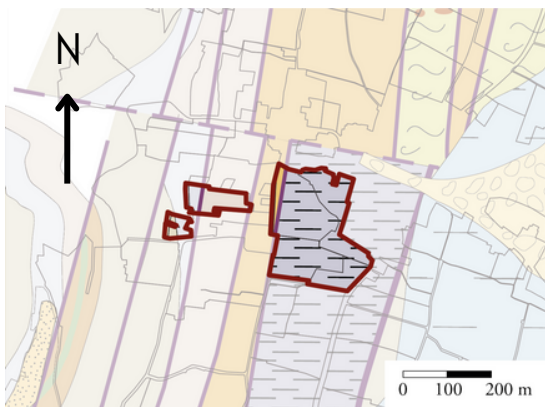


Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, immédiatement à l'ouest du village de Couchey, Le Clos s'étend de 289 à 328 mètres d'altitude (948 to 1076 pieds), avec une moyenne à 303 m (994 pieds). La pente est faible en bas (2%) et forte en haut du lieu-dit (10 %) (moyenne 4%). Le Clos est exposé à l'Est.

Le sol et le sous-sol



Le sous-sol du Clos est constitué de différents calcaires (Oolithe Blanche, Calcaire de Prémieux, Calcaire à Entroques) séparés par des failles à l'Ouest, principalement à l'Est, et avant de marnes riches en paillettes de micas et grains de sable quartzeux à l'Est. Les sols riches en pierres à l'Ouest sont argilo-limoneux et calcaires à l'Est.

L'histoire

Le terme «clos», issu du latin «clausus» (fermé) est fréquemment rencontré dans les toponymes viticoles. Il fait références aux limites de la parcelle, ceinte d'un mur. Il implique la nécessité de protéger et de marquer l'emprise foncière. L'emploi de l'article «le» dans la dénomination du lieu-dit traduit une mise en place du nom actuel postérieure à l'an Mil.

Ce clos jouxte le vieux chateau de Couchey.

Les vins

Vin blanc



Ce beau climat, niché langoureusement au levant, a choisi le Chardonnay pour livrer toute sa complexité de grand seigneur blanc de la Côte. La robe limpide et brillante, se pare d'un bel or doré aux subtils reflets verts. Le nez développe des notes fraîches et mentholées. Il conjugue à merveille les notes fruitées avec celles de fleurs blanches (acacia) et une délicate touche de poivre blanc, annonciatrice d'un très grand vin. L'attaque est ample, racée, élégante et tonique, avec une grande viscosité salivante, ouvrant sur une consistance souple et une texture bien tramée. La finale est saline, minérale, de grande sapidité.

Le Clos est un grand vin de gastronomie. On peut le servir à l'apéritif pour égayer les papilles. Le jambon persillé lui va à merveille. Il appelle les poissons blancs comme le bar, le turbo mais aussi les crustacés comme la langoustine et les coquilles Saint-Jacques. Le fromage de chèvre mi-frais sera aussi un bon compagnon !

Température de service : 12 °C

