

Les Vins du Languedoc



Nathalie & Eric AJORQUE au "Mas Conscience" à St-JEAN-DE-FOS
Terrasses du Larzac.



Depuis février 2014, le **Mas Conscience** accueille de nouveaux arrivants plein d'entrain, résolument ancrés dans "l'humain".

Après une maîtrise de Marketing, Nathalie & Éric Ajorque se sont "autoproclamés" citoyens du monde... sacs à dos embarqués pour une année de rencontres humaines à travers le monde !

À leur retour, l'envie de recréer une aventure humaine, un peu plus "sérieuse" était omniprésente. C'est à ce moment-là que l'opportunité de reprendre une PME dans le domaine de l'importation de "produits plein air" s'est présentée. Une belle réussite sur fond de management participatif. 12 ans après, énorme envie d'ailleurs... En famille, cette fois, avec en tête la promesse faite 20 ans plus tôt de retourner en Inde. Apporter sa contribution à un projet de solidarité en tant que bénévoles au sein de l'ONG indienne, "Sharana" et direction l'Inde du Sud, le Tamil Nadu et Pondichéry. Deux ans plus tard, le besoin d'ancrage se fait sentir. Un appel des origines contre lequel on ne peut pas lutter. **L'envie aussi de retrouver l'héritage familial, agriculteur et arboricultrleur dans le Poitou.** **Et aujourd'hui, cette nouvelle étape qui débute**, c'est le résumé de tout leur parcours, un challenge super motivant, sur un terroir de passionnés, de belles rencontres et comme à chacune de leurs tranches de vie, l'envie d'apporter une toute petite contribution à cette dynamique des **Terrasses du Larzac**.



« Le **Mas Conscience** », c'est d'abord, les vins d'un passionné... **Laurent Vidal**. Donc, c'est avec beaucoup d'humilité que l'on arrive ! **Pour l'instant, l'idée est de ne surtout ne rien changer**. Mais nous avons déjà quelques idées pour la suite : nous voulons que le '**Mas Conscience**' soit un lieu joyeux, d'échanges, de rencontres... Après plus d'un mois de recul, nous ne sommes toujours pas redescendu de notre nuage... et j'espère que l'on va rester perchés très longtemps ! **Laurent restera quelques temps pour les aider avant de s'engager dans une nouvelle aventure !** C'est la vie !

Les vins rouges :

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge « **La Petite Prise** » de Conscience
Cépages : 50 % Syrah & 50 % Grenache 2014

VIN de PAYS de L'HERAULT Rouge « **Le Cas** » de Conscience 2014
Cépage : 100 % Carignan.

TERRASSES du LARZAC Rouge « **L'As** » de Conscience 2012
Cépages : Syrah, Grenache & Carignan.



♥ Véronique ATTARD au "Mas Coris" à CASTELNAU-LE-NEZ ♥
"Le Pic de Vissou - Montagne noire"



Juste avant ses 50 ans, Véronique a changé de vie fin 2009, suite à une grave maladie dont elle ne vous parlera pas !

Avec un grand et franc sourire, elle vous parlera « *d'un déclic* » qui lui fait prendre une toute nouvelle route. Fini de vendre des vêtements ou de créer des bijoux.... **Elle va réaliser son rêve : créer son Domaine Viticole.....** Elle trouve son bonheur le 1er octobre 2009, au pied du Pic de Vissou à Cabrières. Son vignoble mesure 2 hectares et devrait peser un petit 40 hecto de vin bio. **Ses 2 hectares** de cépages Grenache, Cinsault et Syrah protégés pas le Pic de Vissou, ont une vue à couper le souffle ! Ils sont bordés par 4 hectares de garrigues, à 200 mètres d'altitude sur un terroir de schistes. Véronique est une femme dynamique, toujours pleine de fougue et le sourire en permanence accroché à ses lèvres. Ses vins lui ressemblent, ils sont gais, sympathiques et très jolis !!!



COTEAUX DU LANGUEDOC Blanc "Atout Pic" 2015

Cépages : Clairette, Vermentino, Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

COTEAUX DU LANGUEDOC Blanc "Pic du Vissou" 2013-2015

Cépages : 50 % Vermentino, 30 % Grenache blanc & 10 % Viognier et Roussanne.

Pour un **PREMIER** blanc, c'est une grande réussite ! Véronique à réussi à comprendre ce que les amateurs de Grands Vins Blancs attendaient d'un blanc du Sud ! **Du pep's, de la fraîcheur, une puissance maîtrisée, de l'équilibre et une belle minéralité provenant du terroir de schistes.**

COTEAUX DU LANGUEDOC Rosé "La Coulée Douce" 2015

Cépages : 70 % Cinsault & 30 % Grenache

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Atout Pic" ♥ 2015

2014

Cépages : 60 % Cinsault & 40 % Syrah.



Un vin du Languedoc que vous pourrez servir, **légèrement rafraîchi**, sur la terrasse dès l'apéro pour accompagner pain toasté et rillette, salaisons de qualité. Mais ce n'est pas tout ! Cette cuvée « **Atout Pic** » est bourrée de petits fruits rouges, elle a des tanins d'une extrême finesse, de la longueur et beaucoup de délicatesse. Alors, comme moi, osez-la **sur un plat de poisson**, des filets de rougets grillés sur peau avec tapenade d'olives et ail frais ! C'était super !! Très loin des cuvées « *bodybuildées* », noires et comprimées, cette **adorable « Atout » 2014** à la robe bleutée, cristalline, surprendra bien vos amis lorsque vous leur signalerez la région d'origine. Oui, le Languedoc sait aussi faire **des vins de soif**, des vins digests, des gourmandises sans prises de tête !

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Bouteilles à la Mer" 2013

Cépages : 50 % Grenache, 30 % Cinsault & 20 % Syrah (dont une petite partie élevée en fût de chêne).

La robe est brillante d'un beau rouge vif. Le nez au départ discret s'ouvre petit à petit sur des jolies notes de fruits rouges, d'une pointe de cerise, d'un peu de poivre et d'épices. L'attaque en bouche est à la fois souple et charnue et elle est suivie par une belle finale pleine de saveurs qui rappelle **la cuisine du sud**. Avec un peu de patience, les arômes du nez vous arrivent en bouche. Epices, violettes et garrigues apparaissent avec une belle maîtrise et un équilibre parfait entre les fruits et le tanin. Cette bouteille est très loin des cuvées bodybuildées, à l'extraction exagérée, bourrées d'alcool et de sucre que l'on trouve trop souvent à pas mal d'endroits. Ici, on est dans un répertoire qui joue sur la finesse, l'élégance et la sincérité. Bravo Véro & (son) Jean !

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Pic du Vissou" 2011

Cépages : 60 % Syrah & 40 % Grenache. (Élevé en barriques neuves de Chêne).

La robe est d'un magnifique grenat assez sombre Le nez est puissant, dominé par les épices, le thym, le laurier et le poivre. On retrouve aussi des notes de fruits noirs et une touche de vanille. **C'est d'une attaque puissante mais avec beaucoup de finesse, de délicatesse. Un très grand vin, parfaitement réalisé à partir d'une magnifique vendange.**

Niché au creux du Pic de Vissou, à Cabrières, le Domaine du « Mas Coris » est né le 1er octobre 2009.

Marc & Guy BENIN « Domaine de Ravanès » à THEZAN-LES-BEZIERS

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE MURVIEL Rouge **« Les Gravières du Taurou »**

Cépage : 100 % Merlot.

Grande Réserve

2005

2003

Les Gravières du Taurou : Marc Benin a élaboré un vin immense. Noir comme un ciel d'orage, et épais comme un coulis de mûre, **les Gravières du Taurou 2003** est un vin surpuissant. Abouté de main de maître sur un boisé d'ébéniste, ce chêne de l'Allier poli à la cale à poncer, grillé comme un lézard, dispense une saveur de ronce et de suie rare et sublime.



Patricia & Luc BETTONI au "Domaine Les Eminades" à CÉBAZAN
"Terroir de Saint-Chinian"



Agrément en viticulture BIO depuis le millésime 2011



Les **Eminades** est un domaine créé en Janvier 2002, suite à un coup de foudre pour ce terroir du Saint-Chinian où se mêlent les grés rouges, les calcaires schisteux, les silex, et les petits galets, à cheval sur les communes de Cébazan et Villegassan.

Les altitudes des différentes parcelles varient de 170 à 300 mètres environ.

Celles-ci se composent en grande majorité de très vieux Carignans (de 110 ans), de Grenache (de 30 à 60 ans), de Syrah et de Cinsault (de 25 à 60 ans), de Grenache Blanc, de Marsanne et d'un hectare de Sauvignon.

La culture de la vigne se fait dans le plus grand respect de la nature, sans utilisations de désherbants ni pesticides. Toutes les vignes sont labourées à la chenillette afin de préserver l'intégrité des sols et de favoriser leurs développements naturels.

SAINT-CHINIAN Rouge **"La Pierre Plantée"**

2013

Cépages : 40 % Syrah, 40 % Cinsault & 20 % Grenache.

Cette cuvée est un assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah sur des terroirs de silex, calcaire et petits galets. Ce vin allie **gourmandise et finesse** aromatique complétée par une trame tannique très élégante.

SAINT-CHINIAN Rouge **"Cebena"**

2012

Cépages : 1/3 Grenache, 1/3 Mourvèdre & 1/3 Syrah.

Des rendements de 26hl/ha, un élevage de 12 mois sur lies lui confère une robe soutenue, un nez intense et complexe. La bouche est savoureuse, soulignée par des tanins ronds et fondus.

La culture de la vigne se fait dans le plus grand respect de la nature, sans utilisation de désherbants, ni pesticides. L'exemple d'un vrai vin « bio », mais délicieux !

Histoire :

C'est à Toulouse que nous nous rencontrons pendant nos études, d'Œnologie pour Luc et de Pharmacie pour Patricia, au cours d'une soirée « Initiation à la dégustation des vins ». Sans doute un signe du destin sur ce que le futur nous réservait... C'est en 2002, après différentes expériences professionnelles dans plusieurs régions viticoles françaises, que nous concrétisons notre souhait de voler de nos propres ailes en créant notre domaine. L'installation à Cébazan se fait sur un véritable coup de cœur pour cette mosaïque de terroirs et cette grande chance de trouver des cépages typiquement languedociens et très âgés comme le Carignan et le Cinsault. Parmi les différents ténements que nous achetons se trouve un nom qui nous interpelle : Les Eminades. Après différentes recherches l'explication tombe sous la plume de Frédéric Mistral qui décrit une « **Eminada** » comme une surface de terre bien définie que l'on ensemence grâce à une « Emina » une unité de mesure qui vient d'Italie, qui a traversé la Provence et que l'on retrouve jusque dans le Roussillon. Ces anciennes terres à blé sont devenues avec le développement de la vigne des petits clos à mi- pente, orientés au sud. Au vue de notre histoire familiale, pour nos grands-pères qui ont quitté leur Italie natale et qui sont venus en France fonder leurs familles, le nom de notre domaine nous semble tout trouvé, ce sera « Les Eminades ». Avec cette envie de faire des vins différents sans se soucier des modes ou du marketing, des vins qui nous plaisent avant tout, des vins pour donner du plaisir...



destin sur ce que le futur nous réservait... C'est en 2002, après différentes expériences professionnelles dans plusieurs régions viticoles françaises, que nous concrétisons notre souhait de voler de nos propres ailes en créant notre domaine. L'installation à Cébazan se fait sur un véritable coup de cœur pour cette mosaïque de terroirs et cette grande chance de trouver des cépages typiquement languedociens et très âgés comme le Carignan et le Cinsault. Parmi les différents ténements que nous achetons se trouve un nom qui nous interpelle : Les Eminades. Après différentes recherches l'explication tombe sous la plume de Frédéric Mistral qui décrit une « **Eminada** » comme une surface de terre bien définie que l'on ensemence grâce à une « Emina » une unité de mesure qui vient d'Italie, qui a traversé la Provence et que l'on retrouve jusque dans le Roussillon. Ces anciennes terres à blé sont devenues avec le développement de la vigne des petits clos à mi- pente, orientés au sud. Au vue de notre histoire familiale, pour nos grands-pères qui ont quitté leur Italie natale et qui sont venus en France fonder leurs familles, le nom de notre domaine nous semble tout trouvé, ce sera « Les Eminades ». Avec cette envie de faire des vins différents sans se soucier des modes ou du marketing, des vins qui nous plaisent avant tout, des vins pour donner du plaisir...

Xavier BRAUJOU, Domaine "La Terrasse d'Elise" à St JEAN de FOS



Honnêtement, pour ceux qui connaissent (un ovni dans le paysage Languedocien), je crois qu'il n'y a rien à dire. Pour les autres, le personnage à lui seul vaut le détour. Un passionné, un dur, un têtu, la gentillesse personnifiée. Il débute en 1998 (*sans arrêter son métier de bûcheron !*) et vinifie un premier vin (la cuvée Élise). Puis il vinifie une parcelle de Mourvèdre précédemment destinée à la coopérative. En 2001 il rachète un lot composé de vignes de Carignan, de Cinsault, et de Cabernet Sauvignon. Il se concentre sur deux nouvelles cuvées : le Pradel (100% Cinsault) et le Pigeonnier (100% Carignan). Des leurs sorties ses cuvées rencontrent un succès immédiat.



Mode de Culture : Biodynamie

VIN DE PAYS DE L'HERAULT Rouge "*Cuvée XB*" 2015

Cépage : 100 % Syrah.

Notre **Coup de Cœur pour ce début d'Automne**, c'est la cuvée « *XB* », un vin de Pays de l'Hérault de 2014, issu du cépage Syrah à 100 %, avec aucun élevage en barrique. Celle-ci nous donne un vin rouge avec une robe légère, pas trop prononcée, de couleur cerise. Le nez, quant à lui, se développe aromatiquement sur la violette et les fruits frais, plutôt : mûre, myrtille, cassis... La bouche, elle, est tendre et légère avec une petite touche épicée qui rappelle la garrigue environnante. Vous pourrez l'apprécier sur *le filet de sar rôti, gâteau moelleux de pommes de terre*; ou pour les gourmands qui préfèrent la viande, *un onglet de veau poêlé à la minute, confit d'échalotes, croquette coulante de ris de veau et foie gras, blettes à la niçoise, jus relevé de fleur de thym*.

Attention : merci de passer vos réservations pour le millésime 2014. Il est arrivé MAIS il part très vite et sera malheureusement vite épuisé ! (Comme toujours !). Passez vos commandes !

VIN DE PAYS DE L'HERAULT Rouge "*Le Pigeonnier*" 2014

Cépage : 100 % Carignan. 12 mois de barrique.

VIN DE PAYS DE L'HERAULT Rouge "*L'Enclos*" 2013 ♥

Cépage : 100 % Mourvèdre. 12 mois de Fûts de Chêne.

VIN DE PAYS DE L'HERAULT Rouge "*Le Pradel*" 2014

Cépage : 100 % Cinsault. 12 mois de Fûts de Chêne. Magnum 2014 M

" Récoltés avec des rendements de 20 à 25 hectolitres par hectares, les vins sont issus du secteur des Brousses vers Aniane, qui les colore d'une typicité très reconnaissable. C'est la caractéristique d'un grand terroir. La dégustation ici est toujours un moment d'émotion mais ceux qui préfèrent dans les vins la puissance à la délicatesse se trompent d'adresse. Glissé dans une dégustation de grands Bourgognes, Le Pradel et son Cinsault en ferait trembler beaucoup. Pour l'extravagance du baroque. Le Pigeonnier est également très fin avec de subtils arômes de rose ancienne et Enclos ne lâche rien en termes de finesse du tanin."

Bettane & Desseauve 2015 noté 2 ** étoiles " production sérieuse et régulière "

Véritable révélation en Languedoc, le Domaine La Terrasse d'Elise fait couler beaucoup d'encre (et de vin!) depuis quelques années déjà. Animé par la passion du vin et de son terroir, Xavier Braujou élabore avec beaucoup de rigueur des vins passionnants, ne souffrant en aucune manière de la comparaison avec ses illustres voisins que sont *La Grange des Pères* ou le *Mas Daumas Gassac*. De *XB* à *Elise*, en passant par *L'Enclos*, *Le Pigeonnier* et bien sûr par *Le Pradel*, porté aux nues par l'ensemble de la critique, chacune des cuvées de La Terrasse d'Elise est une expérience unique.



Romain CABANES au "Clos Romain" à CABRIÈRES "Le Pic de Vissou - Montagne noire"



Clos Romain, c'est l'histoire d'une passion, celle de Romain Cabanes, ancien juriste parisien, qui voulait revenir sur les terres de ses grands-parents.

En 2000 donc, **Romain Cabanes** reprend, Cabrières, le domaine familial, 300 ha situés sur les hauteurs des Coteaux du Languedoc. **2,5 ha sont dédiés à la vigne**. Ils sont cultivés en agriculture biologique (Nature & Progrès).

♥ Coup de cœur !

Agriculture Bio

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Soir d'Hiver"

2014 ♥♥

Cépages : 75 % Grenache & 25 % Cinsault.

Un vin (très) généreux et gourmand. Y a pas à dire, il en a dans la culotte ce vin !! C'est concentré, concentré de fruits rouges et noirs. Il ne cache pas ses origines du sud et du soleil. Les degrés étaient élevés, le vin l'est également ! La bouche de fruits et de réglisse, donne des sensations bien rondes, savoureuses, presque « sucrées ». Une cuvée qui plaira bien au « djeuns », comme au sommelier et amateurs confirmés. Cette cuvée « Soir d'Hiver » vous propose de passer avec elle des moments de bonheur simple, autour d'une table réunissant vos amis. Un grand équilibre, plein de fraîcheur vous fera oublier le degré élevé.



Pour développer ses ventes de « Soir d'Hiver », Romain vous offre 6 bouteilles gracieuses par achat de 30 bouteilles de cette cuvée « toutes saisons » !

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Patience"

2013

Cépages du 2013 : 50 % Syrah, 45 % Grenache & 5 % Viognier.

Récolte manuelle, égrappage puis fermentations en barriques de chêne français. Macérations longues (2 à 3 semaines) pour favoriser l'extraction des tanins en douceur, pigeages manuels. Puis élevage de 12 à 17 mois en fut de chêne. Vin de garde, à conserver environ 6 ans. Déguster légèrement rafraîchi et passé en carafe. **Une des particularités de cette cuvée « PATIENCE » est qu'elle est vinifiée en fut de chêne « ouverts ».** Ceci pour être travaillés comme des cuves ! Ensuite le vin est élevé dans ces mêmes fûts pendant 18 mois. C'est une cuvée concentrée, soutenue. Très belle opulence, arômes de garrigue et d'épices, de torréfaction, le boisé est élégamment fondu et très discret, il n'apporte que des notes vanillées très agréables. **(Je recommande de le carafer, si possible, 1 heure avant de le déguster).**

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Phidias"

2013 **

2012 **

Cépages : 50 % Syrah, 40 % Grenache, 5 % Cinsault & 5 % Viognier.

PHIDIAS est la cuvée vinifiée en cuve inox et **en amphores ouvertes** pour une fermentation à basse température. L'élevage se fait uniquement en amphores de terre cuite fermées durant 26 mois !. Un vin qui surprend, par sa fraîcheur, sa minéralité, ses beaux tanins fins, arrondis, ses arômes de cassis, sa légèreté. A comparer avec la cuvée « Patience » aux (presque) mêmes proportions de cépages.





Domaine Alain CHABANON « Font Caude » à LAGAMAS "Terroir de Montpeyroux"



Ce n'est que dans les années 80 que cet enfant de l'Hérault qu'est **Alain Chabanon**, décide de fonder sur ses terres natales le **domaine de Font Caude**. Celui-ci produisit en 1992 son premier millésime. Aujourd'hui le domaine a repris le nom de son fondateur. Un vignoble tout jeune donc, mais qui peut se targuer de comporter toute la complexité des terroirs de la région. Il s'étend en effet sur 17 hectares répartis entre 5 communes, allant **de Jonquières à Montpeyroux**. Certifié agriculture **biologique**, le vigneron choie sa terre et ses vignes, pour en tirer le meilleur. **Pari réussi puisqu'il est aujourd'hui l'un des piliers de sa belle région**. L'élevage est long, très long. **Ce n'est que lorsque les vins sont prêts qu'ils sont commercialisés**. Vous aurez ainsi des flacons fins et frais dans leur jeunesse, offrant un plaisir de dégustation simple. Laissez-les reposer dans votre cave et vous découvrirez une rare complexité, des matières nobles et une dégustation de grands instants. **Que de chemin parcouru ! Chabanon s'inscrit définitivement parmi les meilleurs vignerons du Languedoc.**

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Campredon" 2013 **
Cépages : 48 % Syrah, 22 % Mourvèdre, 16 % Grenache & 14 % Carignan.

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Les Boisières" 2009
Cépages : 90 % Grenache, 5 % Mourvèdre & 5 % Carignan.

COTEAUX DU LANGUEDOC "L'Esprit de Font Caude" 2010 **
Cépages : 50 % Syrah & 50 % Mourvèdre.

L'Esprit de Font Caude : une réussite exceptionnelle ! Assemblage équilibré entre Mourvèdre et Syrah, à la densité moelleuse. Profond en saveur ! Cette cuvée est classée dans les **10 plus grands vins du millésime**, sur une dégustation de 790 vins !

Terroir et mode de culture : Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire. Les vignes sont travaillées en culture biologique, sous contrôle **Ecocert**, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais.

Rendement : 25 hectolitres/hectare. **Vendanges :** Manuelles uniquement le matin, en cagettes ajourées.

Vinification : Après passage sur Table de Tri, mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Vinification traditionnelle alternant pigeages et remontages. Macération de 5 semaines .Pressurage pneumatique.

Elevage : 36 mois, dont 24 en barriques de chêne français. **Mise en bouteille** ni collé, ni filtré.

Conseils de dégustation : Déboucher, ou mieux, **verser en carafe** au minimum 2 heures avant de servir à une température de 15 à 17 °C. **Apogée prévisible** : à partir de l'année 2016, jusqu'au moins l'année 2026.

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Saut de Côte" 2011 **
Cépages : 80 % Mourvèdre & 20 % Syrah.

Une cuvée qui était déjà une merveille en 2007 & 2009 ! Élevée en cuve ovoïde béton, ce vin à majorité **Mourvèdre** se montre particulièrement velouté et intense. Encore une fois, une grande réussite. **Terroir :** Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire. Les vignes sont travaillées en culture biologique, sous contrôle Ecocert, avec labour intégral des sols et absence totale d'apports d'engrais. **Rendement:** 27 hectolitres/hectare **Vendanges:** Manuelles uniquement le matin, en cagettes ajourées. **Vinification :** Après passage sur Table de Tri, mise en cuve par gravité. Pas de levurage. **Vinification** traditionnelle alternant pigeages et remontages. Macération de 4 semaines. Pressurage pneumatique. **Élevage :** 36 mois en Cuve ovoïde béton. Mise en bouteille : en juillet 2014, ni collé, ni filtré. Production : **moins de 1 800 bouteilles.**

** : A partir de fin Juin 2016



Domaine Pierre & Estelle CLAVEL au "Mas de Périé" à ASSAS "Terroir de La Méjanelle" - Pic Saint-Loup



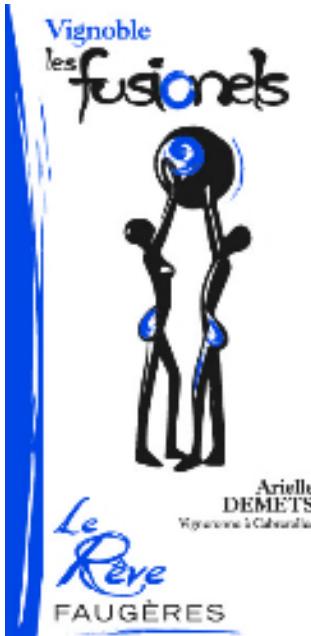
COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Le Marteau" 2006

Cépages : 59 % Syrah, 23 % Grenache & 18 % Carignan.

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Copa Santa" Magnum 2011 M
Cépages : 77 % Syrah, 17 % Grenache & 6 % Mourvèdre.

Arielle DEMETS "Les Fusionels" à CABREROLLES

Que peut faire une blonde Champenoise, raffinée, craquante de charme, et un terroir au nord de l'appellation Faugères ? **Tout simplement l'un des meilleurs vins du Languedoc. Le Rêve** est magnifique de fruit, assemblage de grenache et de syrah. Un domaine à suivre, évidemment. A noter, pour les grincheux, la faute d'orthographe dans "**fusionels**" est délibérée... !



Embarquez pour un voyage onirique avec **Le Rêve**, dans un univers aux révélations surprenantes et agréables qui se fondent progressivement avec un sentiment de bien-être total qui, lui, persiste. Grenache à profusion pour un goût de fruits épices et fondus. *"Je voulais que le Rêve soit un vin qui puisse être apprécié juste pour le plaisir. J'y ai concentré un maximum de Grenache pour lui donner rondeur et fruit ainsi que de la Syrah. Le Rêve s'est réalisé. A déguster en famille, entre amis!"* – Arielle.

Nature des sols : schiste. Altitude moyenne des parcelles : 300 - 400 mètres, orientation : Sud. Vendange : manuelle, triée puis égrappée en totalité. Rendements moyens : de 35hl/h. Elevage : 12 mois en barriques bourguignonnes (2 à 3 vins) sur 50% de la cuvée. Conservation : Prêt à la dégustation. C'est une robe rubis qui s'épanouit lorsque l'on verse le vin dans un verre. Nez intense dominé par des notes friandes de fruits rouges (griotte, fraise) à pleine maturité, de confiture de mûre et de groseille associées à des notes de poivre noir, de grillé (café, moka) et floral (violette). **Bouche ronde, fondu expressive et élégante sur une finale épicee.**

FAUGÈRES « Domaine Les Fusionels » **"Le Rêve"** 2013
Cépages : 60 % Grenache, 30 % Syrah & 10 % Carignan.

" Je ne produis pas des vins prétentieux, mais des vins conviviaux qui accompagneront d'agréables moments tels qu'un repas en famille, un verre entre amis, un dîner en amoureux..."
- Arielle

Brigitte & Vincent ENAUD au Domaine Monastrel à BIZE-MINERVOIS

MINERVOIS Blanc "Domaine Monastrel" 2014

Cépages : 75 % Roussanne & 25 % Vermentino.



Le **Domaine Monastrel** trouve son origine dans les années 1920. Cette petite propriété produit un Minervois réputé dès les années 1970. **Repris en 2001 par Vincent ENAUD**, œnologue, et son épouse, Brigitte, l'exploitation se modernise. Le vignoble se restructure, s'étend sur des défriches de garrigues et comprend actuellement 8 ha de vignes. Les vendanges sont faites à la main. Les rendements sont limités à 35 hl/hectare en moyenne. En 2007 un nouveau chai moderne est créé, conçu pour parfaire le travail de l'œnologue. Au Domaine Monastrel vous pourrez trouver également de l'huile d'olive **d'olivière**, variété régionale reconnue pour sa finesse et son fruit.
Une robe lumineuse aux tons dorés. Le nez est agréable, sur des notes délicates d'agrumes, de fruits frais et de chèvre feuille. La bouche est plaisante, avec de la rondeur, de la richesse et une finale minérale.

♥ Laurence ESCAVI au Clos des Calades à LANGLADE ♥



La Femme :

Native de Paris, de parents non agriculteurs, Laurence décide pourtant assez tôt que le monde de la gastronomie et du vin sera son chemin. Après des études à l'Ecole Hôtelière de Paris Jean Drouant, elle décide en 1999 de quitter la capitale pour aller à l'Université du Vin de Suze la Rousse. Elle y obtient avec succès un diplôme de gestion et marketing et en 2003 un certificat de viticulture et œnologie. Laurence commence alors un parcours commercial à Paris puis dans des domaines du sud de la France. Très vite, elle se lie d'amitié avec des vignerons comme Thierry Michon, Joe Landron ou Bertrand Minchin ! Elle affectionne la Loire, elle aime les vins tendus, cristallin, purs ! **Elle devient vigneronne fin 2012 et produit son premier millésime en 2013 au Clos des Calades.**

Un domaine qu'elle connaît bien et qu'elle affectionne depuis 2005. C'est là que Jean-Paul Cases (le propriétaire de l'époque) la prend sous son aile et devient son « Papa de cœur ». **Elle a donc participé des années à son côté pour les vendanges, les vinifications, tout en ayant son « autre vie ».**

Le Vignoble :

Le Puech de **5 ha** se situe sur la commune de Langlade dans le Gard, à 15 minutes à l'Ouest de Nîmes.

Il jouxte les vignes de son ami Rémy Pédréno (Roc d'Anglade). Laurence adoré ses vins tendus, purs et aériens. Depuis son installation au « Clos des Calades », Laurence s'engage sur plusieurs fronts : **1)** Arrêt total du désherbant chimique dans les vignes (utilisé jusque-là sur la végétation robuste, il n'y a jamais eu d'utilisation d'insecticide). **2)** Demande en 2015 de la certification en agriculture biologique. **3)** Mise en place de sa philosophie : pas d'intrants chimiques, levures indigènes, très peu de SO₂, pas de vin marqué par l'élevage bois, la volonté pour le future de faire des vins sur le fruit, la fraîcheur, la profondeur, la pureté. **4)** Relooking complet des vins, nouvelles identité, nouvelle bouteille, 3 vins rouges au lieu de 2.

Langlade : Langlade fut un cru très reconnu dans le 19^{ème} siècle comme un terroir tout simplement exceptionnel. Un terroir où la fraîcheur apporte cette vrai minéralité tant discutée aux vins rouges. Le syndicat du Languedoc sait que cette commune doit un jour retrouver ses lettres de noblesse et accéder au statut Cru Communal.

Aujourd'hui le Clos des Calades commence à se faire connaître. En l'espace de quelques mois, les nouveaux vins ont reçus un très bel accueil, je reçois beaucoup d'encouragements. Je sais que je ne suis qu'au début de cette belle aventure où chaque millésime sera une expérience, un apprentissage pour faire du Clos des Calades l'expression la plus sincère du Terroir, si convoité jadis, de Langlade.

LANGUEDOC AOP Rouge "*Pic Têtu*" Clos des Calades 2015 ♥♥

Cépages : 95 % Grenache & 5 % Syrah et Mourvèdre.

LANGUEDOC AOP Rouge "*Les Strates*" Clos des Calades 2015 ♥♥♥

Cépages : 60 % Syrah, 35 % Mourvèdre & 5 % Grenache.



Terroir : La dépression de la Vaunage résulte d'une inversion de relief typique. Hauterivien Inferieur (Secondaire), calcaires (gris et bicolores), limono-argileux et marnes. Ce vin est issu de la parcelle Puech Chaud, altitude 120m. Un climat exceptionnel, vallon très bien aéré.

Vendanges : entièrement manuelles en caissettes de 8kg, égrappage.

Vinification : Cuve inox et fibre de verre. Débourbage à froid (système de drapeau) 48h. Macération 13 jours. Remontages journaliers, légers 10 % du volume avec petite pompe. Non collé, non filtré, pas de gomme arabique à la mise en bouteilles. pH : 3.62 Sulfites total 40 mg/l - Mise en bouteille le 19 juin 2014 - 13.5 %.

Premier millésime pour cette nouvelle cuvée du Clos des Calades. Un duo profond Syrah/Mourvèdre, avec un brin de Grenache pour la rondeur. Juste la finesse du fruit, pas d'élevage bois, vin charnu dense et féminin.

LANGUEDOC AOP Rouge "*Paciènça*" Clos des Calades 2012

Cépages : 50 % Syrah, 40 % Mourvèdre & 10 % Grenache.

LANGUEDOC AOP Rouge "*Terrienne*" Clos des Calades 2015

Cépages : 70 % Mourvèdre & 30 % Syrah (et quelques gouttes de Grenache !). Production de 790 bouteilles !!

"La jeune relève du Languedoc, voisine et amie de Rémy Pédréno (Roc d'Anglade), Laurence fait déjà bien parler d'elle..."

Nous sommes les premiers à vous présenter ses superbes cuvées en Belgique !



Le vignoble du Loup Blanc est une exploitation viticole située au hameau de la Roueyre commune de Bize-Minervois à la limite des départements de l'Aude et de l'Hérault. Les vignes sont plantées autour du hameau, à la croisée des appellations d'origine contrôlées Saint-Chinian, Saint-Jean de Minervois et Le Minervois, dont elles font toutes parties.

Dans le Minervois, l'hiver, il se raconte encore des histoires de **grand méchant loup**. **Mère-grand** chausse toujours ses lunettes afin de mieux voir **les trois petits cochons** s'activer dans la garrigue tandis que le **chaperon, petit mais rose** cette fois-ci, se méfie du **méchant loup**. On peut rajouter le **“régal du loup”**. Cette décontraction et cet humour soulignent, à la fois, l'originalité de la démarche des propriétaires, **Alain Rochard** et **Laurent Farre**, que leur volonté de se faire remarquer.



❖ VIN IGP de L'AUDE Rosé "*Petit Chaperon*"

2013

Cépages : 50 % Chenanson & 50 % Cinsault.

Pressurage direct. Rosé gourmand aux arômes de fruits rouges.

❖ MINERVOIS Rouge "*Le Régal du Loup*"

2012

Cépages : 50 % Carignan (vieilles vignes, 50 à 100 ans), 30 % Grenache & 20 % Syrah.



Minervois à la robe sombre et violacée, au nez étonnamment riche et profond, où alternent les effluves de cacao, de confiture de bleuets, de cerise noire et de réglisse, à la bouche pleine et sphérique, généreuse, mais sans excès, plutôt harmonieuse dans son extrême maturité, aux tanins enveloppés, qui ont du grain, et aux saveurs d'une bonne allonge.

Le meilleur Régal du Loup produit : plein, fin, frais.

A hurler de plaisir à la pleine lune ou non ! Un vin gourmand qui vous en met plein les papilles, mais qui sait conserver une **superbe fraîcheur**.

❖ VIN de PAYS du VAL de CESSE "*Les Trois P'tits C.*"

2011

Cépages: 40 % Grenache, 40 % Tempranillo, 10 % Carignan & 10 % Alicante.

❖ MINERVOIS Rouge "*La Mère Grand*"

2009

Cépages: 60 % Grenache, 25 % Syrah & 15 % Carignan.

❖ VIN IGP de L'AUDE "*Méchant Loup*"

2010

Cépage: 100 % Carignan (Vieilles Vignes centenaires).

Des vignes de Carignan âgées entre 60 et 120 ans en bio sur argilo-calcaire. Ramassés à la main, transportés en cagettes, totalement égrappées et laissés en demi-muid pendant 15 mois. Pas étonnant qu'avec un élevage avec autant douceur, ce vin est une vraie caresse.



♥ Pascal & Léa FULLA au "Mas de l'Ecriture" à JONQUIERES ♥
"Terroir du Larzac"



*"Pour qu'il ne reste pas que des mots ... j'ai baptisé le domaine "le Mas de l'Écriture". Que d'analogies entre l'écriture et le vin ! Pour moi, il est, comme elle, un produit de civilisation. Je crois aussi que le vin est un véritable moyen d'expression pour le vigneron. **Adoucir le cours du temps.** J'apprécie cette dimension qui sollicite l'imagination : faire du vin pour mes amis et pour adoucir le cours du temps, tel est mon projet. Le Mas de l'Écriture produit trois cuvées. Pour chacune d'entre elles, j'essaye de réunir trois qualités essentielles : l'élegance, la puissance et l'équilibre."* Pascal Fulla

Le **Mas de l'Écriture** est situé dans le département de l'Hérault, sur la commune de Jonquieres et s'étend sur 11,5 hectares au sein de l'appellation Terrasses du Larzac / Coteaux du Languedoc. Ce superbe terroir argilo-calcaire au pied du Larzac se caractérise par d'exceptionnelles qualités de drainage qui oblige la vigne à s'enraciner profondément. Les vignes sont cultivées dans le respect de la nature et la tradition. Les rendements sont très bas (18 à 23 HL par hectare) Durant les vendanges manuelles **Pascal Fulla & sa fille** effectuent un minutieux travail de tri afin d'obtenir une qualité optimale. La vinification traditionnelle est réalisée avec un équipement à la pointe de la technologie et la modernité. La douceur dans l'extraction est leur principe de base. **Les vins sont élevés par cépage de 12 à 15 mois.**



C'est probablement, à mon humble avis, les plus grands vins de cette région ! Ils sont élaborés dans un style qui allie élégance et puissance, finesse et fraîcheur.

L'assemblage est réalisé à la fin de l'élevage suite à une dégustation minutieuse de chaque barrique. Ceci permet à Pascal & à sa fille de faire le choix qui exprime au mieux les sensibilités différentes qu'ils recherchent dans chacune de leurs cuvées.

Gérard Garroy

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "*L'Emotion*" 2014

Magnum 2011 M

Cépages : 25 % Grenache, 25 % Carignan, 25 % Cinsault et 25 % Syrah.

Hédoniste, cette cuvée **Émotion** est créative, exubérante, authentique est faite pour être bue entre amis avec plaisir et joie. Chaque année, elle exprime l'originalité du millésime telle qu'il a été vécu par le vinificateur.

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "*Les Pensées*" 2010

Cépages : 45 % Grenache, 25 % Syrah, 20 % Cinsault & 10 % Carignan.

Les **Pensées** est certainement la cuvée la plus complexe et la plus subtile de notre production. Féminines, **Les Pensées s'inscrivent dans l'élégance, la nuance et la subtilité aromatiques.** Elles associent aux fruits rouges (fraise, framboise, grenade du Cinsault) les notes chocolatées et épicées du Grenache. Le toucher des vieux ceps de Carignan du domaine lui apporte la force et la Syrah la finesse.

COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "*L'Ecriture*" 2011

Cépages : 60 % Syrah, 30 % Grenache et 10 % Mourvèdre.

L'Ecriture est le vin de garde du domaine. Dans ce vin dense et long en bouche, la puissance délicate de la Syrah aux arômes de violette et de réglisse est équilibrée par la complexité du Grenache Noir et le soyeux du Mourvèdre. Je n'assemble le Mourvèdre que dans l'Ecriture. Il apporte à cette cuvée une subtile texture et donne au vin une remarquable longueur. La production annuelle est limitée à 4 000 bouteilles.

Anne GROS & Jean-Paul TOLLOT à AIGUES-VIVES ❤

Anne Gros et Jean-Paul Tollot, 2 vigneron en Bourgogne depuis plus de 20 ans associent leur savoir-faire au service des beaux terroirs de Cazelles en MINERVOIS!



Anne Gros (du Domaine éponyme à **Vosne-Romanée**) et son partenaire Jean-Paul Tollot (Domaine de Tollot-Beaut) ont eu la possibilité de travailler un vignoble dans le Sud. Anne a directement sauté sur l'occasion pour « travailler la diversité des sols et des cépages ». Ils ont donc maintenant 14 hectares en hauteur, sur la bordure nord de l'appellation **Minervois**, juste avant qu'elle ne cède sa place à Saint-Chinian. **Anne et Jean-Paul ont eu à cœur de préserver les anciennes vignes et les écosystèmes viticoles dans cette région.** La famille Gros-Tollot vit et travaille ici la plupart des week-ends, bien que pendant la vendange, les récoltes entre Minervois et Côte d'Or se chevauchent ! Ils peuvent littéralement être « tirés » dans les deux directions. Compte tenu de la

réputation et des talents bien connus de ce couple, il n'est pas surprenant d'apprendre qu'ils ont le même succès avec leurs Minervois qu'avec leurs grands Bourgognes. Ils insistent pour mettre en valeur chacun de leurs cépages, dont certain injustement méprisé, comme le **Cinsault** ou le **Carignan**. Pourtant quand ils sont sur un sol qui leur convient, ils produisent des vins plein d'élégance, de raffinement et vineux.

IGP CÔTES du BRIAN Rouge "La 50/50"

2014

Cépages : Grenache, Syrah & Carignan.

Cette cuvée est née de l'assemblage de 3 cépages pour constituer un VIN DE TABLE, un vrai !!!

Constituée d'une majorité de Grenache, une jeune Syrah de 8 ans l'a rejoint en 2011 et est complétée par nos jeunes vignes de Carignan de 35 ans. Elevée en cuve inox, sa matière est fine, fruitée et tendue. **Elle a pour vocation d'être désaltérante et fraîche, un verre en appelle un autre...** et s'invite à votre table.

IGP CÔTES du BRIAN Rouge "La CinsO"

2014

VIN de FRANCE Rouge "La CinsO"

2013

Cépage : 100 % Cinsault.

Élevage : 100 % en cuves Inox.

C'est la libre expression d'un cépage majeur et oublié du Languedoc sur des terres de grès et de marnes. Notre Cinsault de 50 ans parle de finesse, de rondeur et de charme. Il sait se faire discret pour accompagner les poissons et viandes blanches ainsi que les viandes rouges rôties.

MINERVOIS Rouge "L'O de la Vie"

2014

VIN de FRANCE Rouge "L'O de la Vie"

2013

Cépage : 100 % Syrah.

Une jeune vigne de Syrah s'épanouit au versant du Ruisseau de la Vie (Rec del Vie en langue d'Oc). Nous découvrons la pureté de ce cépage associé à ce lieu qui dévoile déjà une personnalité élégante. C'est un vin équilibré, précis et désaltérant qui accompagne toutes les viandes rôties et les charcuteries.

MINERVOIS Rouge "Les Fontanilles"

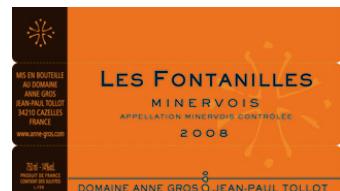
2014

Cépages : 30 % Grenache, 25 % Carignan, 25 % Cinsault et 20 % Syrah.

Élevage : 30 % en fûts de chêne et 70 % cuves inox.

Un grand classique !

Nos 4 cépages composent cette cuvée sur sols à dominance de Grès d'Assignan orientés nord et ouest. Ces petits clos entourés de garrigues, pins, thym, romarin, cystes abritent : 1 Ha 60 de Syrah de 22 ans, 1 Ha 45 de Carignan de 50 ans, 1 Ha 20 de Cinsault de 50 ans & 2 Ha 50 de Grenache de 22 ans. Chaque cépage se complète et apporte avec lui ses caractères. L'un, le fruit et la fraîcheur, l'autre la sucrosité de bouche, l'autre la profondeur et la longueur, l'autre la distinction et l'énergie... (*Je vous laisse deviner lesquels !*). C'est une "Cuvée Minervoise" classique où l'assemblage des cépages se complète merveilleusement bien. La maturité et la précision des fruits noirs équilibreront une belle fraîcheur. Les raisins de Syrah et de Carignan élevés en fûts ont apporté une certaine distinction. C'est un joli vin d'apéritif et de repas sur des viandes grillées ou en sauces.



Anne GROS & Jean-Paul TOLLOT à AIGUES-VIVES ❤

MINERVOIS-CAZELLES Rouge "La Ciaude"

2013

Cépages : 35 % Syrah, 35 % Carignan & 30 % Grenache.

2011

Élevage : 60 % fûts de Chêne & 40 % cuves inox.

La solaire !

3 cépages se complètent pour nous donner cette magnifique cuvée. Sur ce grand terroir argilocalcaire exposé plein sud, les calcaires blancs d'Agel à la clarté aveuglante, nous ont donné des vins de très belle énergie. Ces beaux vins qui ont bénéficié d'un élevage soigné en fûts ont constitué une cuvée d'un superbe soyeux allié à une concentration et une persistance minérale toute en finesse.

C'est l'alliance magique du soleil brulant et des sols frais où la vigne va puiser ses réserves en eau en profondeur. Maturité précoce et régulière, belle acidité. La Fusion de la Terre de du Ciel.



MINERVOIS-CAZELLES Rouge "Les Carrétals"

2014

Cépage : 100 % Carignan.

1 Ha 07 d'un patrimoine préservé de 99 ans. Finesse, élégance, longueur, rigueur et énergie... un bel élevage pour porter ces grandes qualités !



Olivier JEANTET "LE MAS HAUT BUIS" à LA VACQUERIE



COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "Costa Caoude"

2002

Cépages : 35 % Carignan, 35 % Grenache & 30 % Syrah.

(Fond de loge)

Des vignes situées à plus de 400 m sur les falaises du Larzac pour produire un vin dans les sommets, avec sa robe violine de haute facture, son bouquet très intense, élégant et fin, notes de fruits rouges et d'épices douces, vin de classe, tanins de grande finesse, long sur des notes de garrigue. Une certaine vivacité rend plus complexe encore la bouche à la fois ample, structurée et persistante.

La conduite du vignoble se fait suivant la méthode biologique, dans le plus pur respect de la nature.



Mireille & Pierre MANN "Mas des Caprices" à LEUCATE



Fitou - Corbières Maritime



Enfants de vignerons Alsaciens, notre parcours nous a d'abord appris à réjouir les sens par l'assiette, recevoir en notre

restaurant était un plaisir partagé. Puis vint l'envie, qui se transforma bientôt en besoin... Ce besoin qui nous poussa à faire notre « *Retour aux Sources* », tout quitté pour recommencer. Travailler la terre, cultiver la vigne pour faire du vin, célébrer la nature, généreuse et riche en ce bassin Méditerranéen.



Élever le vin, l'accompagner dans sa prime jeunesse pour qu'il puisse exhalez les mets, ravir les palais, et mûrir à travers les âges... Réjouir les sens par le verre et partager ce plaisir. Avec modération.

Le domaine du Mas des Caprices **se situe entre Narbonne et Perpignan**. Nous sommes aux limites entre le Languedoc et le Roussillon en terre Catalane à deux pas de la frontière Espagnole. Situé dans les Corbières Maritime, sur le plateau de la Falaise de Leucate surplombant la Mer Méditerranée et entouré par les Etangs de Leucate et de La Palme.

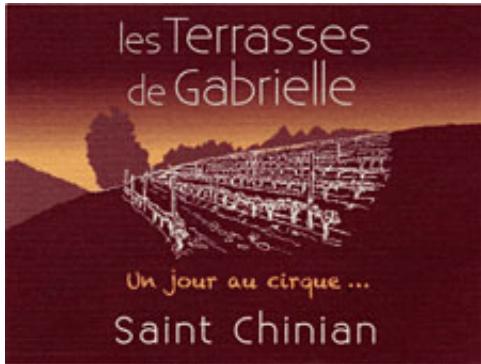
FITOU Rouge « Cuvée Oufti ! »

2012

Cépages : 60 % Carignan, 20 % Mourvèdre & 20 % Grenache.



Olivier PASCAL & Fabienne LOS HUERTOS à CAPESTANG



Le domaine « **Les terrasses de Gabrielle** » se situe dans le sud-est de la France, en région Languedoc Roussillon, dans le département de l'Hérault, il produit des vins de schistes (AOC Saint Chinian) et des vins de pays d'Oc. Les Vins de pays d'Oc sont produits sur 4 départements au bord de la mer Méditerranée : Aude, Gard, Hérault, et Pyrénées Orientales. Saint Chinian dispose d'une belle palette de vins A.O.C avec au nord, la vigne qui s'accroche aux schistes et qui produit des vins généreux, souples, et fruités. Au sud, une vigne qui forme une mosaïque de terroirs sur un sol argilo calcaire, où les vins sont typés, à la fois longs et corsés.

Olivier Pascal :

Issu d'une famille vigneronne depuis des générations et coopérateur depuis presque 20 ans, j'ai décidé de franchir le Rubicon et de devenir vigneron pour le millésime 2008. Mais, comme le chante Ferré, les temps sont difficiles, aussi c'est dans un modeste garage de 50 m² que je fais mon vin . Quelques cuves dedans , d'autres dehors , un petit chai a barriques dans la maison d'habitation, du matériel d'occasion plus quelques petits jouets neufs signé Vaslin-Bucher et le tour est joué . On peut travailler ... « **les terrasses de Gabrielle** » c'est le nom du domaine en hommage au prénom de ma grand mère et à celui de ma fille.

SAINT-CHINIAN Blanc "Soif d'Ideal"

2014

Cépages : 40 % Grenache, 40 % Viognier & 20 % Roussanne.

Cette cuvée provient d'un terroir de schistes situé à 320 mètres d'altitude. Petits rendements de moins de 30 hl par hectare, élevage de 8 mois. Petite production de 2.200 bouteilles !

SAINT-CHINIAN Blanc "12 de la noche en la Habana" 2014

Cépages : 90 % Roussanne & 10 % Grenache.

Petits rendements de moins de 20 hl par hectare, élevage 12 mois (80 % en fûts de chêne d'acacia).

VIN de PAYS d'OC Rouge "Wonderland"

2015

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.

SAINT-CHINIAN Rouge "Un jour au cirque"

2014

Cépages : 60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre et 10 % Carignan.

Juste un élevage en cuve pour donner une cuvée gourmande et gouleyante !

SAINT-CHINIAN Rouge "Et moi, et moi, et moi"

2013

Cépages : 60 % Lledoner Pelut & 40 % Syrah.

Sur un sol de schistes, entre 270 et 320 mètres d'altitude, et avec de petits rendements, cette cuvée est élevée pour 80 % en fûts de chêne de trois ans, les 20 % restant en cuve inox.

Yves PASTOUREL & Fils "Château de la Peyrade" à FRONTIGNAN

VIN de PAYS des COLLINES de LA MOURE Blanc sec

Cépage : 100 % Muscat à Petits Grains. "Cuvée des Lilas" 2015

Suivant la qualité de la vendange, nous procédons à des macérations dans le pressoir de quelques heures, avant pressurage, pour obtenir une meilleure extraction des arômes. Le pressurage pneumatique est très lent, et le moût récolté est immédiatement refroidi autour de 6°. Après une stabulation de 48 h, le jus clair est soutiré et mis en fermentation grâce à un levurage sélectionné, il s'agit d'une fermentation à basse température de longue durée de 15 à 20 jours minimum.

Robe transparente aux reflets verts, l'attaque en bouche est vive, arômes de citron vert, verveine et finale très rafraîchissante. Accompagne particulièrement bien les asperges, mais aussi les entrées, les poissons grillés, les coquillages mais peut aussi être servi à l'apéritif en tant que vin blanc sec.





Christophe PEYRUS & Françoise JULIEN "LE CLOS MARIE" à LAURET
Piedmont des Cévennes.



COTEAUX DU LANGUEDOC Blanc « *Cuvée Manon* » 2014

Cépages : 50 % Roussanne, 40 % Grenache Blanc, 5 % Maccabeu & 5 % Clairette.

PIC SAINT-Loup « *Cuvée L'Olivette* » 2014

Cépages : 50 % Grenache, 48 % Syrah & 2 % Mourvèdre.

Voici la première cuvée du Domaine de Christophe Peyrus, l'Olivette. Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie et les vendanges sont toujours manuelles. L'élevage est assez long et s'effectue en barriques. Dans le Sud de la France, la cuvée L'Olivette est une très belle réussite avec un vin gorgé de fruits et de fraîcheur. La bouche, qui reste dans le même registre séduisant, est dotée de très beaux tanins et d'une finale longue sur les épices et le cacao. Un vin de plaisir pur vinifié par un vigneron talentueux, à découvrir dès aujourd'hui après un bon passage en carafe et pendant 3 à 5 ans.

Accords : Servir à 16°C.sur Canard grillé, Souris d'agneau à l'échalote, Caillette aux aromates.



Les Vins du Roussillon

Marie-Pierre BORIES Viticultrice à PEZILLA-LA-RIVIERE

VDP des CÔTES CATALANES Blanc « *Impressions* » 2011

Cépages : 70 % Grenache blanc, 20 % Grenache gris et 10 % Maccabeu.

CÔTES DU ROUSSILLON Rouge « *D. de Blanes* » 2011

Cépages : 80 % Syrah, 15 % Grenache & 5 % Carignan.

(Fond de loge)

Luc CHARLIER "Domaine de la Coume Majou" à CORNEILLA-LA-RIVIERE

CÔTES du ROUSSILLON-VILLAGES « *Cuvée Majou* » 2008

2006

Cépages : Grenache en majorité, Syrah & Vieux Carignan.

VIN de PAYS des Pyrénées Orientales « *Cuvée La Loute* » 2010

Cépage : 100 % Vieux Carignan planté en 1922 !

CÔTES du ROUSSILLON-VILLAGES « *Cuvée du Casot* » 2006

Cépages : 60 % Grenache de très grande maturité avec 40 % Vieux Carignan.

Prenons des femmes et du vin, gloussons et rigolons. Les sermons et l'eau plate c'est pour demain.

(Lord Byron)