

MON
VIN
. LU

Vins de Caractère

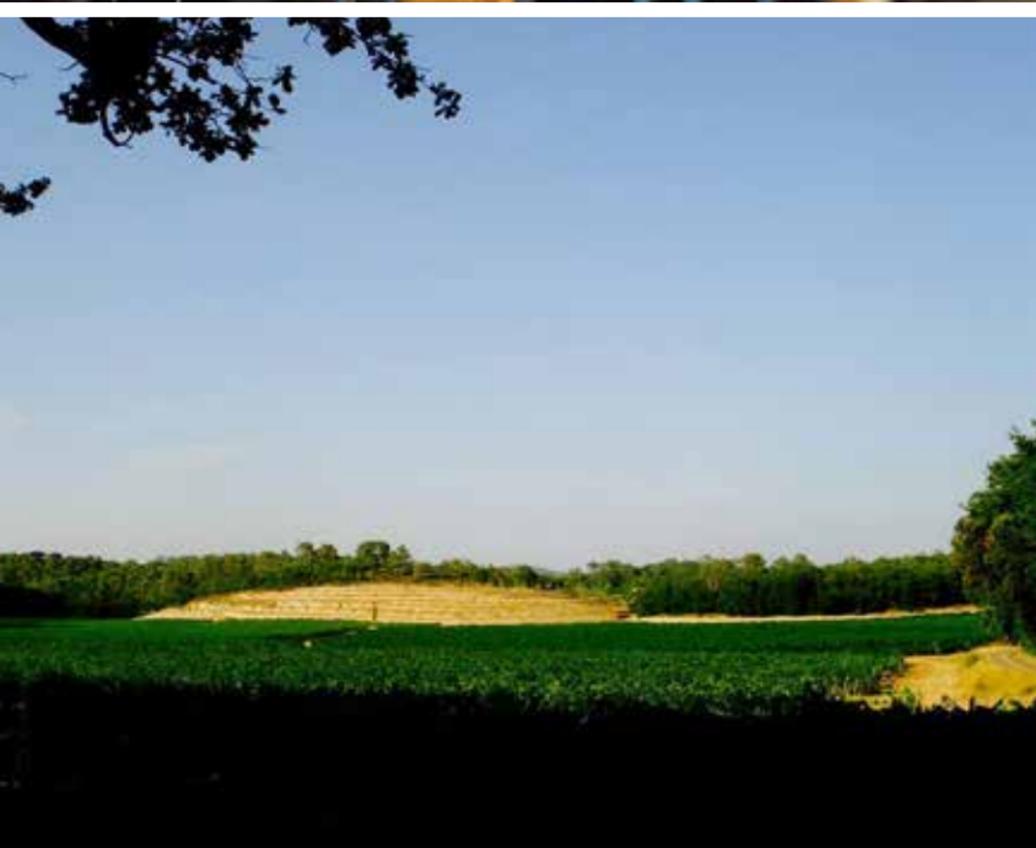


Notre philosophie

Monvin.lu a comme objectif de travailler majoritairement avec de petits producteurs qui se sont distingués dans leur région par l'excellence de leur travail et la qualité de leurs produits. Nous nous sommes spécialisés sur les régions Provence, Corse, Languedoc et Roussillon. Nous privilégions les producteurs qui s'inscrivent dans le respect de leur environnement. De nombreux producteurs que nous représentons travaillent en agriculture biologique, en biodynamie ou en reconversion biologique. Nous sommes convaincus que cela se reflète dans la typicité de leurs produits. C'est par ce biais que nous nous efforçons à vous faire connaître ces perles rares. On espère que vous allez prendre autant de plaisir à les déguster que nous avons pris à les dénicher pour vous.

Qui sommes-nous?

Monvin.lu est composé d'une petite équipe de jeunes passionnés de vin qui au fil de leurs études dans le sud de la France ont eu l'idée de faire de leur passion leur travail. Au cours de nos rencontres avec divers vigneron, nous avons constaté que de nombreux vins de ces régions n'étaient pas ou peu représentés au Luxembourg. C'est de ce constat qu'est née l'idée de Monvin.lu. En constante recherche de nouveaux producteurs qui partagent notre philosophie notre gamme évoluera au fil du temps. Nous sommes d'ailleurs ouverts à chaque proposition que vous pourriez nous faire. N'hésitez pas à nous envoyer un mail.



LANGUEDOC 

Languedoc

Domaines

Borie de Maurel
Château de Cazeneuve
Château La Liquière
Clos des Augustins
Domaine Baume Celinguet
Domaine Henry
Domaine Puech Lazert
Domaine Saint Hilaire
Domaine Terre Inconnue
Ermitage du Pic Saint Loup
La Grange de Quatre Sous
Mas Conscience
Mas des Chimères
Mas Laval
Prieuré Saint-Jean de Bébian
Terrasse d'Elise
Villa Tempora

Borie de Maurel

Historique

Bien sûr, on pourrait vous raconter, comme le veut l'usage, qu'ici on fait du vin depuis des millénaires. En plus ce n'est pas vraiment faux, tout le monde sait que les Romains avaient installé dans le secteur une de leurs grandes villae.

Ce qui est plus original, en revanche, c'est la façon dont Sylvie et Michel Escande sont devenus vignerons. On appelle ça une vocation tardive... A priori, rien ne les destinait à ce sacerdoce, si ce n'est l'appel de la terre. C'est ainsi qu'en 1989 Michel Escande laisse tomber son autre passion, la voile, pour rentrer au pays avec sa femme. Et ils s'endettent pour 5 hectares de vignes, un chai et une bâtisse superbe mais «fatiguée»; au passage, ils décident de s'occuper des vignes familiales. Avec la ténacité du marin et la foi du paysan, Michel va apprendre son terroir, l'écouter, jusqu'à découvrir qu'il détient un véritable trésor. Ce que ses cuvées, à commencer par Sylla encensée par la presse internationale, ne vont pas tarder à démontrer, dès le début des années 90. Jusqu'à ce qu'on le surnomme, dans le monde du vin, «le sorcier de Félines»

Vins

C'est le cœur de l'histoire, le fond de l'affaire ! Toutes nos idées, tout notre travail, tous nos espoirs, tout notre amour sont concentrés dans ces quelques centilitres de plaisir. Millésime après millésime, les vins mettent notre vie en bouteille. Chacun d'entre eux représente une des facettes de Borie de Maurel. Du spontané Esprit d'automne à la mythique Sylla en passant par la féminine Féline, le mâle Maxime et l'envoûtante Belle de Nuit, ils racontent tous un « moment » du domaine. Sans oublier le blanc, La belle Aude qui vient de bénéficier d'une cure de jouvence.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Belle de nuit 2013 BIO 	21.37€	17%	25€	Appellation : Minervois Cépages : Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Esprit d'Automne 2014 BIO 	8.77€	14%	10€	Appellation : Minervois Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
La belle Aude 2014 BIO 	10.53€	14%	12€	Appellation: Minervois Cépages: Marsanne Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
La féline 2013 BIO 	12.82€	17%	15€	Appellation : Minervois la Livinière Cépages : 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Maxime 2013 BIO 	21.37€	17%	25€	Appellation : Minervois la Livinière Cépages : Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Rêve de Carignan 2013 BIO 	18.80€	17%	22€	Appellation : Vin de France Cépages : Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Sylla 2013 BIO 	32.48€	17%	38€	Appellation : Minervois la Livinière Cépages : Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol

Château de Cazeneuve

Au nord de Montpellier, l'appellation Pic Saint Loup

A 20 km au nord de Montpellier, le terroir du Pic Saint Loup regroupe 13 communes, de Saint-Gély-du-Fesc au sud à Corconne au nord. Sur cette zone, une mosaïque de sols permet des expressions aromatiques originales. Elles s'expriment à travers un florilège de parfums, de fruits, de garrigue et d'épices. Le climat confère aux vins élaborés une grande fraîcheur, une élégance et une finesse particulière. Le vignoble Château de Cazeneuve se situe au milieu du terroir "Pic Saint Loup" classé en appellation d'origine contrôlée.

Un vignoble implanté dans un cirque naturel

Le vignoble de 25 ha est implanté dans un cirque naturel exposé Sud/Sud-Est, à une altitude variant entre 100 et 400 m. La totalité du vignoble est conduite sous le mode de l'Agriculture Biologique, nous donnant droit sur l'ensemble de la gamme au label "AB" (certification ECOCERT) à compter du millésime 2010. Le terroir se partage en 2 types de situations: des calcaires tendres associés à des marnes dans les bas de versant - des éboulis argilo calcaires dans les parties hautes. L'encépagement se répartit comme suit: 20% de blancs (Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier, Rolle, Muscat), 80% de rouges (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault).

La vinification – Le respect du raisin

La cave a été progressivement mais complètement réorganisée pour respecter une certaine philosophie de travail. Utilisation de la gravité, table de tri et égrappage suivis de macération dans un cuvier béton de petite capacité et conçu pour les pigeages. Un cuvier inox thermorégulé permet des vinifications parcellaires et des élevages longs.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2013 BIO 	14.53€	17%	17€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 40% Roussanne, 30% Grenache, 14% Viognier, 8% Rolle, 8% Muscat Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Cynarah Rouge 2014 BIO 	8.77€	14%	10€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 40% Syrah, 45% Cinsault, 15% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Le Carignan 2011 	18.80€	17%	22€	Appellation: Vin de Table Cépages: Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5 % vol
Le Causse 2012 	30.70€	14%	35€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 90% Syrah, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 12,5% vol
Le Causse Blanc 2013 	29.91€	17%	35€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 80% Marsanne, 20% Roussanne Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Le Roc des Mates 2011 BIO 	21.37€	17%	25€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 80% Syrah, 20% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Le Sang du Calvaire 2012 ■ ■ ■	38.46€	17%	45€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Les Calcaires 2013 ■ ■ ■	14.53€	17%	17€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 45% Syrah, 25% Grenache, 20% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol

Château La Liquière

Présentation

Château la Liquière couvre une superficie de 60 hectares en production entièrement en AOC Faugères, qui chaque année, donne naissance à 10 vins différents. Nos vins sont l'expression de notre terroir, nés de notre savoir-faire, et du fruit de nos découvertes.

Notre encépagement rouge se compose de Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cinsault. Pour les blancs, il s'agit du Grenache blanc, de la Roussane, du Terret et de la Clairette.

Son terroir de Schistes

Dominé par le Pic de la Coquillade à 720 mètres, l'AOC Faugères est un véritable balcon naturel sur les premiers contreforts des Cévennes: un terroir rude, pierreux, où le Schiste règne. C'est la seule appellation du Languedoc à posséder un terroir aussi homogène. Ces schistes sont de formation très ancienne. Produits par la compression, lors de la formation du Massif Central, des argiles issues des dépôts marins de l'ère primaire, ce sont des sols très filtrants, peu fertiles et très acides. Il en résulte un très beau terroir tantôt argenté, grisé ou bleuté, parfois ocre, souvent friable, à la fois feuilleté et dense, au toucher soyeux. Emmagasinant la chaleur le jour, le sol la restitue aux heures fraîches de la nuit, ce qui favorise la maturation.

Situé au Nord-Ouest de l'appellation, notre vignoble en co-teaux s'installe sur de fortes pentes, entre 150 et 350 mètres d'altitude; il est soumis au climat méditerranéen où alternent Tramontane et Marin.

Une culture respectueuse, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux, le travail d'une équipe passionnée... c'est par ces moyens simples que nous pouvons rester en harmonie avec la typicité de ce terroir.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cistus 2013 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: Faugères Cépages: 70% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Nos Racines 2013 BIO 	12.82€	17%	15€	Appellation: Faugères Cépages: 95% Carignan (2 parcelles plantées avant 1900), 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Tucade 2013 BIO 	23.93€	17%	28€	Appellation: Faugères Cépages: 85% Mourvèdre, 5% Syrah, 5% Carignan, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Vieilles Vignes 2013 BIO 	10.26€	17%	12€	Appellation: Faugères Cépages: 40% Carignan, 40% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol

Clos des Augustins

Culture et Biodynamie

Dès les origines, le Clos des Augustins parle de culture « raisonnable » c'est-à-dire, la prise de conscience de tous les risques (une attaque de maladie peut avoir des conséquences désastreuses pour l'environnement car il sera alors nécessaire de rajouter 2 à 3 traitements) afin d'avoir recours aux plus légers traitements possible. Nous n'avons jamais utilisé d'engrais ou produits chimiques car notre souci a toujours été de préserver la vigne et l'environnement (limitant au maximum les traitements.)

La philosophie du Clos s'inscrit dans cette préservation de l'espace naturel et d'une culture de la vigne respectueuse de la plante et du vivant. Nous travaillons l'ensemble de notre vignoble selon les méthodes de l'agriculture biologique, les dernières acquisitions de vignes étant en conversion. Nous appliquons les préparations biodynamiques au sol et au végétal. Pour les traitements, nous fabriquons nos tisanes de décoction de plantes et fleurs, pulvérisées selon les rythmes lunaires.

Un souci constant de qualité

Des rendements faibles, de 30hl/ha et parfois jusqu'à 15hl/ha. Des vendanges entièrement manuelles en caissettes trouées pour préserver les baies.

Des raisins récoltés à parfaite maturité: les vendanges peuvent s'étaler sur plusieurs semaines, car ne sont récoltés que les raisins parfaitement mûrs, les fruits de qualité insuffisante étant écartés. C'est pourquoi les vignes sont vendangées parcelle par parcelle, voire rang par rang.

Les levures naturellement présentes sur le raisin (indigènes) démarrent nos fermentations et nous assurent le respect de la typicité de nos terroirs. L'élevage du vin sur lies fines est adapté à chaque cuvée et les jours de mise en bouteilles sont déterminés par le calendrier lunaire.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Joseph 2013 BIO 	14.53€	17%	17€	Appellation: Vin de Pays du Val de Montferrand Cépages: Chardonnay, Roussanne Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
La Lueur du Jour 2011 	26.32€	14%	30€	Appellation: Vin de Pays du Val de Montferrand Cépages: Roussanne, Chardonnay, Marsanne Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13% vol
L'Ainé 2012 BIO 	34.19€	17%	40€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: Syrah, Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Le Gamin 2013 BIO 	12.82€	17%	15€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: Syrah, Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Le Rosé d'André 2014 BIO 	8.77€	14%	10€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: Syrah, Grenache Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Les Deux Rogers 2011 	29.91€	17%	35€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Les Secrets de Monique 2012 	34.19€	17%	40€	Appellation: Languedoc Cépages: Assemblage tenu secret Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Sourire d'Odile 2012 	21.37€	17%	25€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: Syrah, Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol

Domaine Baume Célinguet

Présentation

Le Domaine Baume Célinguet est une exploitation familiale dirigée par Myriam Rouquette. Initialement constitué de 25 hectares, seules les 7 plus belles vignes ont été gardées.

Tout le travail à la vigne est fait manuellement, elles sont pour ainsi dire, travaillées comme un jardin (arrachage des herbes à la main, palissage, vendanges en vert..).

De même, le recours aux traitements est restreint au minimum obligatoire imposé par les instances (bouillie bordelaise).

Cependant, au terme et au label "biologique", le terme "naturel" est ici préféré. C'est le bon sens paysan qui régit le travail et la production.

Ainsi, des rendements faibles sont voulus afin d'obtenir une belle concentration aromatique. Selon le cépage, il varie entre 15 et 20 Hl/Ha.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Domaine 2010 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 80% Syrah, 20% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14,5% vol
Les Noces de la Terre et du Soleil 2005 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 95% Syrah, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2005 14% vol
Les Noces de la Terre et du Soleil 2006 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 95% Syrah, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2006 14,5% vol
Terra Serena 2008 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Cabernet-Sauvignon Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2008 14,5% vol
Viognier 2013 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Viognier Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol

Domaine Henry

Présentation

Les HENRY sont vigneron de père en fils depuis plus d'une dizaine de générations.

Leur réinstallation sur le terroir de St Georges d'Orques n'est pas due au hasard: des recherches d'archives leur ont révélé que ce cru, proche de Montpellier, produisait des vins de renommée depuis le Moyen-Age. Au XVIIIème siècle leur notoriété, aussi importante alors que les vins de Bourgogne, allait jusqu'en Russie et les Pays Scandinaves, où ils étaient vendus. Le phylloxéra en a marqué le déclin.

L'ambition de Laurence et François HENRY est d'être à la hauteur de ce terroir d'exception: les vins rouges sont riches et puissants aux très beaux arômes de fruits rouges (cassis, framboise, groseille) et de fruits à noyaux (cerise, griotte, pruneau) avec beaucoup de chair.

L'équilibre entre la complexité et l'élégance est le signe de la race du terroir.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Le Blanc 2013 	14.91€	14%	17€	Appellation: Vin de Pays des Collines de la Moure Cépages: 80% Chardonnay, 20% Terret blanc (vieille vigne) Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Le Mailhol 2009 	47.01€	17%	55€	Appellation: St Georges d'Orques Cépages: Cépages anciens cultivés à Saint Georges d'Orques au XVIIe siècle (l'Aspiran noir, l'Aspiran gris, l'œillade noire ou grise, et d'autres...) Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 13,5% vol
Le Paradines 2012 	12.82€	17%	15€	Appellation: Grès de Montpellier Cépages: 40% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Le Rosé 2014 	17.09€	17%	20€	Appellation: St Georges d'Orques Cépages: 30% Grenache, 30% Carignan, 30% Cinsault, 10% Syrah et Mourvèdre Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Le Saint Georges d'Orques 2014 ■ ■ ■	22.22€	17%	26€	Appellation: St Georges d'Orques Cépages: 40% Grenache (vieilles vignes), 25% Mourvèdre, 25% Syrah, 10% Cinsault (vieilles vignes) Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14% vol
Passerille 2010 ■ ■ ■	87.72€	14%	100€	Appellation: Vin de Table de France Cépages: 70% Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 12% vol

Domaine Puech Lazert

Présentation

Chez les Taise, on est vigneron depuis plusieurs générations, mais jusqu'en 1997 ils portaient leurs raisins à la cave coopérative. La dégradation de la conjoncture et la baisse des prix payés aux viticulteurs pour leurs raisins ont incité le fils, Laurent, à se lancer dans la production et la vinification de ses propres vins.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Rouge 2009 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: VDP de l'Hérault Cépages: Syrah, Cabernet, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 14,5% vol
Rouge 2010 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: VDP de l'Hérault Cépages: Syrah, Cabernet, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14,5% vol
Rouge 2011 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: VDP de l'Hérault Cépages: Syrah, Cabernet, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol
Rouge 2012 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: VDP de l'Hérault Cépages: Syrah, Cabernet, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol

Domaine Saint Hilaire

Baron Hilaire Benoît Reynaud

Le Domaine Saint Hilaire est fondé sur les ruines du Mas de Cazelle, détruit dans les années suivant la révolution française. Baron Reynaud était un catholique qui avait servi dans l'armée depuis l'âge de 19 ans. Il gravit rapidement les échelons et reçoit de nombreuses distinctions pour son service, y compris Baron d'Empire, Commandeur de la Légion d'honneur, Chevalier de l'Ordre de la Couronne de fer, Mérite militaire de Wurtemberg et Chevalier de Saint-Louis. Cependant, au cours de la campagne de Napoléon en Espagne en 1811, il est capturé par l'armée anglaise et donc incapable de revenir en France jusqu'en 1814. Peu après, il se met à la recherche d'un domaine approprié près de sa ville natale d'Agde, quand il découvre le Mas de Cazelles, 5 minutes à cheval de la petite ville animée de Montagnac dans l'Hérault. En 1817, il achète la propriété et décide de rompre avec son passé très agité en prenant l'initiative inhabituelle de changer le nom du domaine. Il choisit celle de son saint patron - Hilaire - qu'il avait déjà utilisé pour nommer son fils Saint-Hilaire Reynaud, qui avait douze ans à l'époque.

La famille JAMES

La famille JAMES reprend le Domaine Saint Hilaire en 2002, après avoir quitté Londres pour poursuivre leur rêve de vivre et travailler ensemble. Ils achètent le domaine de M. Hardi qui, au cours des 40 dernières années, avait créé le domaine comme l'un des principaux exportateurs de vins mono-cépages du Pays d'Oc de la région. Jonathan Rayner James-QC, avocat spécialisé en propriété intellectuelle, apporte son œil judicieux pour le détail permettant le bon fonctionnement du domaine. Anne James apporte son expérience unique et internationale, avec sa carrière réussie pendant 25 ans en tant que gérante de Monty Python en Angleterre. Ils ont récemment été rejoints par leur fils Daniel, auteur et musicien avec un goût pour le vin et son partenaire Helena d'Amsterdam.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Advocate Cabernet Merlot 2012 ■ ■ ■	10.26€	17%	12€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Advocate Chardonnay 2013 ■ ■ ■	10.26€	17%	12€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Advocate Syrah 2013 ■ ■ ■	10.26€	17%	12€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Chardonnay 2014 ■ ■ ■	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Merlot 2014 ■ ■ ■	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Merlot Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
Sauvignon 2013 ■ ■ ■	8.77€	14%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Sauvignon Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 12,5% vol
Silk Trilogy Cabernet Merlot 2011 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Silk Trilogy Chardonnay 2012 	15.38€	17%	18€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Silk Trilogy Syrah Grenache 2012 	15.38€	17%	18€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 50% Syrah, 50% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Syrah 2012 	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Vermentino 2014 	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Vermentino Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Viognier 2013 	8.77€	14%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Viognier Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol

Domaine Terre Inconnue

Présentation

Sur un minuscule domaine morcelé au nord de Montpellier à Saint Sériès, le Domaine Terre Inconnue de Robert Creus, vigneron passionné et atypique du Languedoc, produit quelques superbes cuvées confidentielles (en vin de table) que les amateurs de vins connaissent bien (présent sur la carte des plus grands restaurants, le Fat Duck à Londres, le Negresco à Nice, le Fouquet's à Paris et dans bon nombre de 1, 2 et 3 étoiles au guide Michelin).

Robert Creus après avoir beaucoup voyagé, surtout en Amérique du Sud, à posé ses valises dans le Languedoc. Ancien chimiste dans la recherche et employé de la Chambre de Commerce et de l'Industrie d'Arles, Robert Creus a démarré l'aventure Terre Inconnue en 1996 avec son père Lucien en achetant quelques vignes de très vieux Carignans, quelques Grenaches, quelques Serines (vieille variété de Syrah, encore présente dans le nord de la Vallée du Rhône) et depuis peu quelques Tempranillos.

Quinze ans plus tard, ils ont 4 hectares de vignes plantées en Carignan, Syrah, Grenache et Tempranillo, Lucien Creus s'occupe du domaine au quotidien tandis que Robert travaille toujours pour supporter sa famille.

La viticulture est très raisonnée mais non biologique. Des rendements volontairement très faibles, un amour de la vigne, des prises de risques pour avoir le meilleur raisin possible, surtout pas d'artifices. La vinification est minimaliste, chaque cépage est vinifié séparément. Les cuvaisons sont longues, 2 à 3 semaines. Elles sont travaillées très légèrement, pas de pigeage ni de remontages longs et répétitifs. Les vins nouvellement vinifiés sont assemblés pour créer les différentes cuvées du domaine, soutirés en barriques de 10 à 15 ans d'âge.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Guilhem 2011 ■ ■ ■	23.93€	17%	28€	Appellation: Vin de France Cépages: 40% Merlot, 40% Grenache, 10% Carignan, 10% Tempranillo Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 15% vol
Léonie 2011 ■ ■ ■	30.77€	17%	36€	Appellation: Vin de France Cépages: Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Les Bruyères 2013 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Vin de France Cépages: Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Los Abuelos 2011 ■ ■ ■	49.57€	17%	58€	Appellation: Vin de France Cépages: Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 15% vol
Sylvie 2010 ■ ■ ■	54.70€	17%	64€	Appellation: Vin de France Cépages: 50% Syrah, 50% Serine Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 15% vol

Ermitage du Pic Saint Loup

Le domaine

Sur les terres de l'Ermitage, propriété familiale qui nourrissait déjà au XIII^e siècle le château de Montferrand et les évêques de Maguelone, Jean-Marc, Pierre et Xavier Ravaille ont gagné leur pari: de ce domaine qui fut après la Révolution le royaume du mouton, de l'olivier et de la vigne, ils ont su faire un fleuron de l'appellation Pic Saint Loup.

Ethique et biodynamie

À l'Ermitage, plus qu'un savoir-faire, le métier de vigneron est un art de vivre et un état d'esprit. Pour les frères Ravaille, produire du vin c'est être en permanence en quête de perfection. À l'Ermitage du Pic Saint Loup, notre obsession est de produire un vin qui soit l'expression du terroir. La condition sine qua non pour faire un beau vin est le respect des raisins. C'est pourquoi à l'Ermitage du Pic Saint Loup nous savons toute l'importance du milieu naturel et son influence sur les vins. Nous travaillons de façon naturelle, en biodynamie depuis plusieurs années déjà. Nous engageons aujourd'hui dans une démarche de certification en agriculture biologique.

Les vignes – Un vrai respect du terroir et du paysage

Un soin est particulièrement porté à la culture de la vigne qui est entièrement conduite en biodynamie.

Précurseurs dans la démarche depuis leur installation, les frères Ravaille décident de labourer les sols et de n'utiliser aucun pesticide.

Ils s'attachent avant tout à aimer leurs vignes, et à les soigner en les observant, et en leur consacrant du temps. Le travail en amont fait le bon raisin. Il est la condition du bon vin.

Les vignes de la propriété sont vendangées manuellement à bonne maturité plutôt aux heures fraîches de la matinée. Ici, l'on sélectionne un fruit dont le rendement a été maîtrisé à la taille, et l'on en prend soin depuis la cueillette jusqu'à la mise en cuve, avec le minimum de stress. Ainsi, extrait-on des produits de grande tenue.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Guilhem Gaucelm 2012 	42.74€	17%	50€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 50% Syrah, 50% Grenache (vieilles vignes de 85 ans en gobelets) Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Sainte Agnès Blanc 2014 	19.30€	14%	22€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 20% Clairette, 50% Roussanne, 10% Marsanne, 20% Grenache Blanc, gris Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Sainte Agnès» Rouge 2013 	21.37€	17%	25€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Tour de Pierres 2013 	12.82€	17%	15€	Appellation: Pic Saint Loup Cépages: 40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,3% vol

La Grange de Quatre Sous

Le vignoble

Le vignoble de la Grange de Quatre Sous s'étend sur 8 ha. Pour les vins blancs nous avons planté: Marsanne, Viognier, Chardonnay et Petite Arvine, pour le rosé et les différents vins rouges: Syrah, Grenache, Cinsault, Malbec, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Le travail dans la cave

Des raisins sains et bien mûrs sont pour nous le début essentiel de l'élaboration de bons vins. Pour les vins blancs et le rosé, les raisins sont pressés directement dans le pressoir pneumatique. Les raisins pour les vins rouges sont éraflés à leur arrivée dans la cave avant d'être pompés dans des cuves inox. La fermentation démarre avec les levures indigènes des raisins.

Le jus pour le vin blanc et rosé est refroidi pour que la bourbe se dépose. Après soutirage, il fermente avec une température qui ne dépasse pas les 20° pendant 4 à 5 semaines.

Les raisins pour le vin rouge fermentent, selon le cépage, plus ou moins vite. Pendant leur fermentation nous procédons au « pigeage »: régulièrement nous repoussons vers le bas le chapeau de marc qui monte à la surface grâce à la production du CO². Après 25 à 30 jours de fermentation et de macération, le moût est pressé.

L'élevage pour les vins blancs et les vins rouges de garde s'effectue dans des barriques de 500l et des foudres de 18hl dans la cave semi-enterrée et climatisée. La mise en bouteilles a lieu après 6 mois pour le rosé, après 18 mois pour les vins blancs et, comme tous nos vins, en lune descendante.

La « Cuvée Garsinde », qui peut se boire dans sa jeunesse, est embouteillée après 10 mois d'élevage et les rouges de garde après 30 mois, sans filtration, pour garder tout le potentiel.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Chardonnay 2014 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 14% vol
Cuvée Garsinde 2013 ■ ■ ■	12.82€	17%	15€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 60% Malbec, 25% Syrah, 15% Cabernet Franc Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13,5% vol
La Grange de Quatre Sous 2011 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 45% Syrah, 25% Malbec, 20% Cabernet Sau- vignon 10% Cabernet Franc Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011, 14,5% vol
Le Jeu du Mail 2013 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 55% Viognier, 45% Marsanne Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Les Serrottes 2011 ■ ■ ■	20.51€	17%	24€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 55% Syrah, 45% Malbec Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol
Lo Molin 2009 ■ ■ ■	23.93€	17%	28€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, Robe: Rouge Contenu: 75 cl, Millésime: 2009, 14,5% vol
Rosé 2014 ■ ■ ■	11.97€	17%	14€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 40% Cinsault, 10% Grenache Robe: Rosé, Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 3,5% vol

Mas Conscience

Les vignes

Aller tous les jours dans nos vignes des Terrasses du Larzac. Les observer et adapter nos interventions à leur rythme. Pour nous, cultiver en bio, c'est cultiver nos doutes et trouver des solutions en phase avec la nature du territoire.

Avec les gorges de l'Hérault au cœur de nos parcelles, les vignes du Mas Conscience poussent sur deux typologies de sol. Côté ouest, « Les Brousses » et « Les Bruyères » sont des parcelles en semi-coteaux plantées dans la garrigue. La vigne doit aller chercher ce dont elle a besoin à travers les éboulis calcaires des terrasses. Notre travail: lui donner suffisamment d'énergie et de vigueur pour se faire un chemin dans ce sous-sol pierreux.

Côté est, « Le Clap » est un petit groupe de parcelles dans l'ancien lit de l'Hérault. Les sols limoneux, les galets roulés sont plus faciles d'accès pour la vigne. Notre travail: la guider dans ses cycles de vie pour obtenir des raisins très aromatiques.

Vinification

La cave enterrée est construite en pierres du pont du Gard pour garantir une respiration naturelle du bâtiment et maintenir une température constante.

La vendange arrive en cuve par gravité ce qui limite les manipulations sur nos raisins et préserve tout le caractère de nos cépages.

Nos vins d'assemblage sont travaillés différemment. Le blanc est élevé sur lies fines en cuve inox. Nous vinifions ensemble grenache blanc, vermentino et roussane ; le viogner est assemblé quelques semaines avant la mise en bouteille.

Le rouge assemble Syrah, Grenache noir, Carignan (trois cépages de l'AOC Terrasses du Larzac) qui sont vinifiés séparément avant d'être élevés en cuve tronconique bois pendant 18 à 24 mois.

Une vinification aux levures indigènes, légèrement sulfitée à la mise en bouteille.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
La Petite Prise de... 2013 BIO 	11.97€	17%	14€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 50% Syrah, 50% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
L'As 2012 BIO 	17.09€	17%	20€	Appellation: Terrasses du Larzac Cépages: 45% Syrah, 45% Grenache, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Le Cas 2013 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: Vin de France Cépages: Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
L'éveil 2014 BIO 	20.51€	17%	24€	Appellation: Terrasses du Larzac Cépages: Syrah, Grenache, Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14,5% vol
L'in 2014 BIO 	13.68€	17%	16€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 50% Grenache blanc, 24% Vermentino, 24% Rousanne, 2% Viognier Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol

Mas des Chimères

Présentation

Le Mas des Chimères se situe sur la commune d'Octon en bordure du Lac du Salagou.

Deux types de terroir caractérisent ce territoire si particulier:

- Sur les « terres rouges » (Permien très vieux sol de 250 millions d'années) seront produit les Vins de Pays des Coteaux du Salagou.
- Sur les plateaux basaltiques seront produit les AOP/AOC, Coteaux du Languedoc et Terrasses du Larzac.

La famille Dardé travaille la terre depuis plusieurs générations à Octon en polyculture: brebis, oliviers et vignes. Cela jusque dans les années 60 où l'élevage est abandonné au profit de la vigne.

Guilhem travaille avec son père et son oncle à partir de 1974. Les raisins étaient alors apportés à la Cave Coopérative du village.

Il s'installe en cave particulière en 1993 et crée le Mas des Chimères. Son épouse Palma travaille progressivement avec lui à partir de 1996, Maguelone sa fille les rejoint en 2008 après de longues études.

La recherche permanente de l'expression du terroir nous a amené à abandonner rapidement tous les produits chimiques nuisibles à la vie de la terre et des plantes.

Nous travaillons nos vignes en Agriculture Biologique et nos vin sont certifiés Vin Biologique.

Du raisin au vin

Les vendanges sont manuelles ce qui permet d'avoir un raisin trié dans un parfait état sanitaire, ce qui nous paraît être un point essentiel. Le raisin arrive en cave, il est égrappé puis mise en cuve, nous tentons de l'accompagner au mieux avec toute notre attention en essayant d'intervenir le moins possible. La vinification se fait avec des levures indigènes et sans sulfite. Les macérations sont plus ou moins longues selon le cépage.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Caminarèm 2012 BIO 	18.80€	17%	22€	Appellation: Terrasses du Larzac Cépages: 20% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
L'Hérétique 2013 BIO 	13.68€	17%	16€	Appellation: VDP Coteaux du Salagou Cépages: 85% Merlot, 15% Cabernet Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Nuit grave 2013 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: Terrasses du Larzac Cépages: 45% Syrah, 38% Grenache, 17% Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol

Mas Laval

Présentation

Notre domaine, situé au cœur du terroir d'Aniane dans le sud de la France, est issu d'un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. C'est avant tout une histoire de famille, des racines profondes dans cette terre, beaucoup de persévérance, de rigueur et surtout la passion du travail bien accompli.

Le terroir d'Aniane est un terroir d'exception, entouré par le massif de l'Arboussas et le contrefort des Cévennes (le massif de la Seranne). Une nature encore sauvage: les vignes bénéficient des parfums de cette garrigue languedocienne (chênes verts, thym, romarin).

Le vignoble s'étend sur environ 30 hectares de cépages traditionnels.

- Pour les rouges: syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Cabernet franc et Sauvignon, ainsi que des vieux Carignans et même encore quelques Aramons en côteaux.
- Pour les blancs: Chardonnay, Viognier, Roussanne.

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 des différentes parcelles: taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendanges en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle.

La vinification et l'élevage

La vinification est traditionnelle et naturelle, nous intervenons au minimum pendant la fermentation (surveillance des températures et pigeages réguliers), aucun rajout de levure, nous effectuons de longues macérations.

Elevage entre 8 et 18 mois selon le vin, en barrique bourguignonne, chêne français, chauffe très faible. Le vin est assemblé avant sa mise en bouteille, il est ni filtré, ni collé.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
La Grande Cuvée 2013 	23.93€	17%	28€	Appellation: Pays d'Hérault Cépages: 20% Grenache, 10% Mourvèdre, 70% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Les Pampres 2013 	11.97€	17%	14€	Appellation: Pays d'Hérault Cépages: 13% Carignan, 12% Grenache, 15% Mourvèdre, 60% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol

Prieuré Saint Jean de Bébian

Présentation

Le Prieuré Saint Jean de Bébian, un des plus anciens domaines du Languedoc, est aujourd'hui une référence parmi les vins français. Le domaine s'étend sur 32 ha, sur la commune de Pézenas.

Le vignoble de Bébian s'étend sur les contreforts des Cévennes et présente la particularité d'être extrêmement morcelé. En effet, au fil du temps, seules ont été conservées les 43 parcelles représentant le plus grand intérêt géologique, la meilleure exposition, soit une orientation sud, sud-ouest. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et le rendement moyen de 25h/ha mais sur certaines parcelles sont toujours cultivées des vieux Grenaches de plus de 80 ans.

Les vins du Prieuré Saint Jean de Bébian sont des vins de garde, même les blancs qui conservent, avec le temps, toute leur puissance aromatique. Vins de caractère, ils sont gras et puissants.

" Même si l'histoire du Prieuré de Saint Jean est ancienne, ce n'est que dans les années 1970, avec Alain Roux, qu'il devient un must. Chantal Lecouty et Jean-Claude Le Brun l'ont eu en main pendant une quinzaine d'années, avant de le céder à un fonds d'investissement suisse. Aux commandes, sur le terrain, Karen Turner (oenologue) et Pierre-Etienne Chevalier. Pour faire simple, des sols argilo-calcaires, près de 8 cépages rouges et blancs, 40 parcelles, cela offre pas mal de possibilités. Les rouges sont d'une grande sensualité, s'exprimant toujours avec gourmandise. " Gault & Millau

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Autre Versant 2011 	17.09€	17%	20€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 80% Cabernet, 20% Merlot Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol
Blanc 2013 	27.35€	17%	32€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 60% Roussane, 15% Clairette du Languedoc, 15% Picpoul, 10% Grenache blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
La Chapelle de Bébian Blanc 2013 	15.38€	17%	18€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 50% Grenache blanc, 40% Roussane, 10% Clairette Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
La Chapelle de Bébian Rouge 2011 	15.38€	17%	18€	Appellation: Pézenas Cépages: 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol
La Croix de Bébian Blanc 2014 	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Oc Cépages: 80% Chardonnay et 20% Viognier Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime : 2014 13,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
La Croix de Bébian Rouge 2012 ■ ■ ■	8.55€	17%	10€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 70% Grenache, 30% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Rouge 2009 ■ ■ ■	27.35€	17%	32€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 45% Syrah, 30% Grenache, 25% Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 14,5% vol
Rouge 2010 ■ ■ ■	27.35€	17%	32€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: 45% Syrah, 30% Grenache, 25% Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14,5% vol

Terrasse d'Elise

Présentation

Dans son fief de Saint Jean de Fos, Xavier Braujou a longtemps fait figure d'ovni et de pionnier dans son genre, Xavier est parvenu en une décennie à hisser son domaine parmi les fleurons de la galaxie languedocienne.

Ancien bûcheron, il reprend le domaine familial, quitte le système coopératif et sort des sentiers battus en réduisant de manière drastique les rendements. Depuis 1998, il gère au cordeau son patrimoine de vieux cépages locaux qu'il taille en gobelet pour façonner certaines cuvées issues en cépages uniques, classées en Vin de Pays. Au fil des millésimes, ses vins figurent parmi les plus excitants du Languedoc. Les vins sont étincelants de fruits purs, de fraîcheur, de texture onctueuse et de délicatesse. Des nectars hors normes qui interpellent et qui offrent toujours leur lot d'émotions et de plaisirs intenses.

C'est en 1998 que Xavier Braujou reprend l'exploitation viticole familiale. Il entreprend une refonte de la conduite de son domaine tout en continuant son métier de bûcheron qu'il continuera jusqu'en 2008 afin de financer son projet viticole. Il s'installe à cette époque avec ses 0.4 hectares de Syrah qu'il décide de ne plus vendre à la coopérative et d'utiliser pour sa première cuvée Elise. Il décide alors de réduire de manière drastique les rendements, de conserver des vieux cépages, arrachés par ses voisins et de travailler ses sols.

En façonnant certaines de ces cuvées en mono cépage, il redonne ses lettres de noblesse au Cinsault, au Carignan et au Mourvèdre, que la majorité considère uniquement comme des cépages d'assemblages.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Elise 2006 ■ ■ ■	27.35€	17%	32€	Appellation: Coteaux du Languedoc Cépages: Syrah, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2006 14% vol
Enclos 2013 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Pays d'Hérault Cépages: Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Siclène 2013 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Pays d'Hérault Cépages: Roussanne, Marsanne, Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
XB 2014 ■ ■ ■	8.55€	17%	10€	Appellation: Pays d'Hérault Cépages: Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol

Villa Tempora

Présentation

Villa Tempora est né de la rencontre d'un amoureux de culture biologique et d'un passionné de gastronomie et de vin. Nous recherchons la meilleure maturité phénolique et limitons l'extraction pour exprimer la fraîcheur, la finesse et respecter la typicité du terroir particulier de Pézenas.

Notre vignoble est réparti en plusieurs parcelles aux alentours des villages de Caux et de Néffiès, sur les premiers contreforts des Cévennes méridionales qui bénéficient d'une grande diversité des sols, des expositions et des encépagements.

L'âge des vignes varie de 20 à 40 ans.

La préservation des écosystèmes (haies, bosquets, talus, etc...) participe à la sauvegarde de la biodiversité et à stimuler les défenses naturelles de la vigne.

Beaucoup de soins et d'exigence sont apportés à la culture de nos vignes (méthodes biologiques, Domaine certifié Bio Eco-cert en 2011) avec un respect constant de l'environnement et du terroir, sans produits chimiques ni insecticides.

L'emploi d'engrais organiques naturels, un désherbage mécanique et un ébourgeonnage manuel permettent de limiter les rendements et d'obtenir un état sanitaire parfait avec des fruits concentrés et de belles maturités. Les vendanges sont manuelles et les raisins sont triés avec rigueur dans les vignes puis en entrée de cave.

Nos méthodes de vinification naturelles avec levures indigènes et sans aucun intrant, associées à des pressées délicates et une utilisation parcimonieuse du SO² (généralement plus de 10 fois moins que la dose autorisée), nous permettent de produire des vins naturels et authentiques de grande qualité.

Nos vins ne sont ni collés ni filtrés.

Le vin blanc est issu d'assemblage de Bourboulenc et de Marsanne. Les vins rouges sont issus d'assemblages de Syrah, Grenache et vieux Carignan.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
L'Ange Vin 2012 BIO 	22.22€	17%	26€	Appellation: Pézenas Cépages: Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Le Démon de Midi 2012 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: Pézenas Cépages: 70% Syrah, 15% Grenache, 15% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Les Copains d'Abord 2014 BIO 	10.26€	17%	12€	Appellation: Pézenas Cépages: 60% Syrah, 40% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
Villa Tempora 2012 BIO 	11.97€	17%	14€	Appellation: Pézenas Cépages: 40% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol



ROUSSILLON 

Roussillon

Domaines

Domaine du Grand Arc

Domaine Maxime Magnon

Domaine Olivier Pithon

Domaine Trilles

Le Clos des Fées

Le Roc des Anges

Les Terres de Fagayra

Domaine du Grand Arc

Une gamme de vins de Caractère....

Situé au sud de l'appellation Corbières, sur la commune de Cucugnan, le domaine est balisé par les plus beaux châteaux du pays Cathare.

Fabienne et Bruno Schenck ont créé le domaine en 1995 et il compte maintenant 25 ha de vignes, parfois très anciennes, avec des Carignans plus que centenaires, du Grenache, de la Syrah, du Cinsault et du Mourvèdre.

La zone montagneuse offre un climat très favorable à l'élaboration de vins aromatiques et équilibrés. Le vignoble est fréquemment balayé par le Cers, l'allié puissant du vigneron qui nettoie les raisins et favorise la maturation. Les vins rouges puisent dans ce terroir argilo-calcaires et siliceux les nutriments essentiels à une expression riche et complexe. Un élevage attentif complète ce travail rigoureux

Une agriculture non-violente

Une conduite de vignoble sans engrais ni insecticide grâce à une observation des bio-indicateurs de la faune et de la flore, le respect d'un équilibre de production par souche, une évaluation attentive de la maturité du raisin, une sélection sévère de la récolte (toujours à la main) permettent des vinifications intégralement sans soufre, sans levure, ni produits additionnés, mais sans renoncer à nos exigences de qualité pour votre satisfaction.

Si le vin a traversé les millénaires, il est peut-être bon de s'interroger et de concilier l'ancien et le moderne, nous y travaillons. Depuis 2013 nous avons intégré la démarche agriculture biologique. Le millésime 2016 sera donc un vin bio.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Aux Temps d'Histoire 2012 ■■■	17.09€	17%	20€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol
Cuvée des Quarante 2011 ■■■	10.26€	17%	12€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol
En Sol Majeur 2012 ■■■	17.09€	17%	20€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol
La Tour Fabienne 2013 ■■■	8.55€	17%	10€	Appellation: Corbières Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Nature d'Orée 2013 ■■■	8.55€	17%	10€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Réserve Grand Arc 2011 ■■■	8.55€	17%	10€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Six Terres Sienne 2010 ■■■	29.91€	17%	35€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14,5% vol
Veillée d'Équinoxe 2013 ■■■	8.55€	17%	10€	Appellation: Corbières Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol

Domaine Maxime Magnon

Maxime Magnon: un bourguignon dans les Corbières

Maxime Magnon, d'origine bourguignonne s'installe dans les Corbières en 2002 après avoir travaillé notamment avec Thierry Allemand, Anselme Selosse ou Thierry Valette. Sur ses terres argilo-calcaire ou schisteuses il met en oeuvre une viticulture respectueuse de l'environnement qui bannit l'emploi de tout produit chimique. A l'instar de son ami Didier Barral, il réintroduit également du bétail (brebis, âne, vache) dans les vignes qui permet de lutter contre la végétation sans tasser les sols. En cave, les vinifications sont réalisées sans additifs et le soufre n'est utilisé qu'en quantité très modérée.

Le domaine Maxime Magnon, une visée: l'excellence en Corbières

Alors que l'appellation Corbières bénéficie d'une piètre réputation qualitative suite à la viticulture intensive qu'a connue la région, Maxime Magnon s'inscrit indubitablement dans la quête du grand vin de plaisir. Et à la dégustation de Rozeta ou de la Begou, on peut uniquement constater que le jeune homme, en moins d'une dizaine d'années, a parfaitement réussi le pari de produire des Corbières frais, élégants et digestes.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Campagnès 2014 	29.06€	17%	34€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
La Bégou 2014 	25.64€	17%	30€	Appellation: Corbières Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Métisse 2014 	19.30€	14%	22€	Appellation: Corbières Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Rozeta 2014 	20.51€	17%	24€	Appellation: Corbières Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol

Domaine Olivier Pithon

Présentation

Le Domaine Olivier Pithon est situé à Calce dans le Roussillon, c'est un lieu unique entre la Méditerranée, les Pyrénées et les Corbières. Les vignes sont situées sur un terroir extrêmement riche, sur des sols de Marnes, Schistes et Calcaire. Un domaine de 19 hectares composé de cépages blancs, Macabéo, Grenache gris et blancs et des cépages rouges, Carignan, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan.

Olivier Pithon ne sait jamais posé la question, sans aucune hésitation et impensable de travailler les vignes et la terre autrement qu'avec amour et respect. Olivier ne peut pas parler de respect de la terre en mettant des produits avec une tête de mort sur les bidons. Après plusieurs tentatives infructueuses, Olivier travaille aujourd'hui en biodynamie. Sous l'impulsion de Jacques Mell (conseiller en biodynamie), depuis 2010, il applique ces pratiques avec rigueur. Jacques mell à permis à Olivier de comprendre et de pratiquer au plus juste cette agriculture pleine de bon sens et de sensibilité. Aujourd'hui, Olivier Pithon peut mieux connaître ses vignes, ses sols, ses terroirs. Etre au plus près du sol et des pieds de vignes permet à Olivier de faire des vins plus sensibles et plus justes.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cuvée Laïs 2013 	18.80€	17%	22€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: Grenache noir, Carignan, Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
La D18 2013 	76.92€	17%	90€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Grenache Gris et Grenache Blanc Robe: Blanc Contenu: 150 cl Millésime: 2011 13,5% vol
Le Clot 2012 BIO 	76.92€	17%	90€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Grenache noir Robe: Rouge Contenu: 150 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Le Pilou 2012 BIO 	34.19€	17%	40€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Mon P'tit Python 2014 	10.53€	14%	12€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Grenache noir, Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol

Domaine Trilles

Le domaine

Le domaine Trilles est situé dans le Sud de la France (Pyrénées-Orientales 66), sur la commune de Tresserre, connue sous le nom de « village des sorcières ». C'est sur ce terroir de qualité que Jean-Baptiste Trilles élabore ses vins. Il est issu d'une famille de viticulteurs depuis plusieurs générations. En 2000, il s'installe lui aussi en tant que viticulteur. Passionné par le vin et son diplôme de viticulture-œnologie en poche, ce vigneron dans l'âme se lance dans l'aventure du vin et vinifie ses premières cuvées en 2007, dont la cuvée phare du domaine: Incantation. Deux ans plus tard, il concrétise son projet de créer sa cave sur la commune de Tresserre.

Le Terroir

Le vignoble du domaine Trilles s'étend sur une quarantaine d'hectares répartis sur plusieurs communes des Aspres. Les Aspres, qui signifient « arides » en catalan, constituent les premiers contreforts du Canigou.

Les vignes sont plantées dans des sols d'argile où s'entremêlent les galets et le sable. Les vieilles vignes sont taillées en gobelet. Les plus jeunes vignes sont taillées en cordon de royat.

Les rendements sont limités de par l'âge des vieilles vignes et de par la vendange en vert, que nous pratiquons au mois de juillet quand cela est nécessaire.

La cave

Les vins sont élaborés avec le plus grand soin dans un chai neuf, faisant face au Canigou « montagne sacrée des catalans ». Le chai est agencé en trois espaces: un espace pour la vinification, équipé de cuves inox et fibre. Un espace pour l'élevage avec ses barriques, cuve tronconique, foudre et demi-muid. Et enfin, l'espace showroom où l'on peut apprécier les vins en bouteille.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Calignan 2013 	10.26€	17%	12€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Carignan vieilles vignes (plus de 100 ans) Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,5% vol
Incantation Blanc 2013 	12.82€	17%	15€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: 40% Grenache blanc, 40% Vermentino, 20% Maccabeu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Incantation Rouge 2013 	12.82€	17%	15€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 60% Syrah, 20% Grenache, 15% Mourvèdre, 5% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 15% vol
Initiation Blanc 2014 	8.55€	17%	10€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: 70% Sauvignon blanc, 30% Grenache blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Initiation Rouge 2013 	8.55€	17%	10€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 50% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Pedra Lluna 2013 	17.09€	17%	20€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 80% Mourvèdre, 20% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,8% vol
Tio Tio Blanc 2014 	8.55€	17%	10€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: 50% Vermentino, 30% Grenache blanc, 10% Roussanne, 10% Sauvignon Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,4% vol
Tio Tio Rouge 2014 	8.55€	17%	10€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: Cabernet sauvignon Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,8% vol

Le Clos des Fées

Un lieu

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzaguant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et sagement empilées par des générations de vigneron, durs à la tâche et peu avarés de leur temps.

Des vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les ont toujours connues «vieilles».

Une rencontre

Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le «faire» pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier.

Quelques arpents de vieilles vignes, des ciseaux de taille, une piquette et un pulvérisateur à dos, bien des vigneron, ici, n'ont jamais travaillé qu'avec cela, loin d'une débauche de moyens et de techniques. C'est ainsi que j'ai commencé, un matin clair de 1997, sans argent, sans enjeu, mais empli de grandes espérances.

Très vite alors, la peau se colore et se tanne, les mains s'abîment, le corps tout entier souffre, se tend, se bloque même souvent. Je le sais aujourd'hui: la vigne, dans sa réalité quotidienne, s'éloigne résolument de l'ambiance feutrée des grands restaurants.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
De Battre mon Coeur s'est Arrêté 2014 	23.93€	17%	28€	Appellation: Côtes du Roussillon Villages Cépages: 97% Syrah, 3% Grenache noir Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Images Dérisoires 2013 	25.64€	17%	30€	Appellation: Vin de Pays des Pyrénées Orientales Cépages: 80% Tempranillo, 17% Carignan, 3% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 15% vol
Le Clos des Fées Rouge 2011 	51.28€	17%	60€	Appellation: Côtes du Roussillon Villages Cépages: 50% Syrah, 10% Mourvèdre, 25% Grenache, 15% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 15% vol
Les Sorcières Blanc 2014 	15.79€	14%	18€	Appellation: Côtes Catalanes Cépages: 40% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussanne, 10% Maccabeu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Les Sorcières Rosé 2014 	14.04€	14%	16€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, 20% Syrah Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Les Sorcières Rouge 2014 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 45% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan, 5% Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Modeste 2014 ■ ■ ■	10.53€	14%	12€	Appellation: Côtes du Roussillon Cépages: 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Un Faune avec son Fifre 2013 ■ ■ ■	42.74€	17%	50€	Appellation: Vin de Pays des Côtes Catalanes Cépages: 80% Cabernet-Franc, 20% Merlot Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 15% vol
Vieilles Vignes Blanc 2014 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Vin de Pays des Côtes Catalanes Cépages: 94% Grenache blanc, 6% Grenache gris Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14,5% vol
Vieilles Vignes Rouge 2012 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: Côtes du Roussillon Villages Cépages: Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans): 35% Grenache, 15% Lladoner Pelut, 40% Carignan, 10% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol

Le Roc des Anges

Présentation

Le Roc des Anges a été créé en février 2001. A l'origine de ce nom, une vigne de Carignan plantée sur une veine de quartz. Un coteau au sol blanc, au milieu des schistes noirs – le lieu-dit s'appelle le « Roc Blanc ». Ainsi, les anges ont été choisis pour symboliser cette veine de quartz et le Roc Blanc est devenu le Roc des Anges.

2001: Création du domaine à partir de 10 hectares de vieilles vignes. Marjorie exploite alors seule le vignoble.

De 2002 à 2007: Le rachat de quelques parcelles et les plantations portent progressivement le vignoble à 25 hectares pour une production annuelle de 45.000 bouteilles.

2008: Stéphane rejoint Marjorie au domaine. Nous déménageons la cave de Tautavel à Montner. Nous créons le domaine Les Terres de Fagayra à Maury.

2009: La famille déménagera en juin à Mantner pour habiter au-dessus du chai. Nous exploitons toujours la même superficie (25 ha) et mettons encore plus de conviction et d'énergie dans le travail de nos vignes.

Un terroir singulier

Le vignoble du Roc des Anges se trouve sur le terroir de Montner, petit village de Catalogne nord, adossé au versant Nord de la montagne de Força-Real.

Le vignoble repose sur des sols superficiels de schistes anciens (570 millions d'années), tendres et feuilletés, provenant de la compression d'argiles pures.

On trouve la roche-mère à moins d'un mètre de profondeur. Très friable, elle autorise largement l'infiltration des racines en son sein. La vigne y trouve un second souffle lorsque le mois de juin apporte les premiers jours de chaleur et de sécheresse.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Carignan 1903 2013 BIO 	34.19€	17%	40€	Appellation: Côtes Catalanes Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Iglesia Vella 2014 BIO 	36.84€	14%	42€	Appellation: Côtes Catalanes Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Les Trabassères 2013 BIO 	48.25€	14%	55€	Appellation: Côtes Catalanes Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 12% vol
Lum 2014 BIO 	21.93€	14%	25€	Appellation: VDP des Côtes Catalanes Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Oca 2014 BIO 	36.84€	14%	42€	Appellation: Côtes Catalanes Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12% vol
Reliefs 2013 BIO 	25.64€	17%	30€	Appellation: Côtes du Roussillon Villages Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Segna De Cor 2013 BIO 	15.79€	14%	18€	Appellation: Côtes du Roussillon Villages Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol

Les Terres de Fagayra

Présentation

L'envie de produire des vins doux naturels de personnalité et de terroir nous a conduits au nord de l'appellation Maury, vers les trois hectares qui ont donné naissance aux Terres de Fagayra en 2008.

Les Terres de Fagayra sont consacrées exclusivement à la production de vins doux naturels.

Un terroir sauvage au nord de l'appellation

Le domaine repose sur trois hectares de vieilles vignes situées en limite nord de l'appellation Maury. Dans ces terres sauvages, blotties au pied d'un impressionnant massif calcaire, les pluies sont plus fréquentes et les températures plus basses. Deux conditions climatiques qui donnent des raisins d'élégance et d'équilibre. Les sols sont de deux types: schistes purs et calco-chistes (schistes avec plaquages calcaires). Ils sont très superficiels et laissent apparaître une roche-mère fracturée. L'eau des pluies y circule rapidement pour aller directement en profondeur, incitant la vigne à en faire de même.

Depuis 2009, les trois hectares sont travaillés selon des méthodes biologiques.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Fagayra Blanc 2013 ■ ■ ■	35.90€	17%	42€	Appellation: Maury Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 15,5% vol
Fagayra Rouge 2013 ■ ■ ■	35.90€	17%	42€	Appellation: Maury Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 16,5% vol
Op. Nord 2011 ■ ■ ■	35.90€	17%	42€	Appellation: Maury Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 16,5% vol



PROVENCE 

Provence

Domaines

Château Crémade
Château de Bellet
Château du Seuil
Château Henri Bonnaud
Château Jean-Pierre Gausсен
Château Pradeaux
Château Virant
Clos Cibonne
Clos de la Procure
Domaine de La Réalitière
Domaine de Toasc
Domaine Lafran-Veyrolles
Domaine Les Béates
Domaine Ray-Jane
Domaine Roche Redonne
Dupéré Barrera

Château Crémade

Un mosaïque de cépages

L'encépagement de l'AOC Palette est remarquable de par sa diversité: plus de 35 cépages amenant chacun leur originalité et leur complexité aux vins de Palette. Au Château Crémade, 25 cépages sont toujours cultivés selon les techniques ancestrales. Ils sont complantés au fil des ans, et ont pu inspirer l'écriture des plus jolies pages de l'ampélographie provençale: aux côtés des traditionnels Mourvèdre, Grenache, Cinsault ou Clairette, l'amateur y découvre d'anciens cépages provençaux, disparus ailleurs et soigneusement préservés ici, comme le Durif, le Brun-Fourcat, le Manosquin, le Terret Gris, le Picardan, le Pascal Blanc, le Petit Brun, ou la Panse Muscade, joliment surnommée Panse du Roy René. Ces plants fort rares, loin de jouer les faire-valoir, contribuent à la subtilité des vins de Château Crémade. Ils offrent aussi au connaisseur des arômes inhabituels et incomparables.

Le savoir-faire

Ici le savoir s'ancre au plus profond du terroir.

"Une qualité parfaite dans le respect de la tradition." Tel est le credo de la famille propriétaire du Domaine, et de ses vigneronns.

La passion comme le savoir-faire, se transmettent d'âge en âge... Au Château Crémade, la culture est artisanale, rythmée par les saisons et scandée par les caprices du temps. Les vendanges, manuelles bien sûr, et en cagettes, s'accompagnent d'un tri rigoureux à la cueillette puis à la cave ou la table de tri permet d'éliminer les grains ne donnant pas entière satisfaction. Il s'ensuit un éraflage complet puis un léger foulage.

Pour être traditionnelle, la vinification n'en fait pourtant pas moins appel à la technologie la plus moderne, garante d'une qualité totale et constante. La thermorégulation et le pigeage ont ainsi été adaptés sur les cuves de bois tronconique.

Une fois assemblées, les cuvées vieillissent en fûts de chêne sous la surveillance attentive du maître de chai, jusqu'à l'heure de la mise en bouteille, un an plus tard pour les Blancs, deux ans pour les Rouges.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2008 	26.32€	14%	30€	Appellation: Palette Cépages: Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Picpoul, Terret, Pascal, Tokay, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains, Panse Muscade, Panse du Roy René Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2008 12,5% vol
Rosé 2014 	17.09€	14%	19€	Appellation: Palette Cépages: Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren, Muscat de Hambourg Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Rouge 2010 	25.64€	17%	30€	Appellation: Palette Cépages: Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14% vol

Château de Bellet

Un paysage à couper le souffle

Le Château de Bellet fait partie du territoire communal de Nice. La cinquième ville de France peut s'enorgueillir de posséder un vignoble d'appellation d'origine protégée. Situé entre mer et montagne, à cinq minutes à vol d'oiseau de la promenade des Anglais, il culmine à une altitude moyenne de 200 mètres. Son décor est celui d'un grand vignoble, en toile de fond se dessinent les derniers contreforts enneigés des Alpes dominant l'azur méditerranéen et le Cap d'Antibes.

L'altitude et les vents apportent fraîcheur et amplitude thermique nécessaires à l'élégance des grands vins. Sur ses côteaux, les terrasses parfaitement exposées sont alternativement rafraîchies par le vent venant de la mer et celui descendant des Alpes. Ces conditions font dire à certains que Château de Bellet est le plus septentrional des vins méridionaux.

Des cépages rares

Braquet, Folle Noire et Rolle: voilà les trois noms à retenir pour les cépages produisant les vins du Château de Bellet. Les Barons de Bellet ont fait partie de ces « quelques familles de vigneron » qui, après la Seconde Guerre mondiale, ont replanté « des cépages anciens et locaux très caractéristiques et adaptés à ce territoire comme le cépage Vermentino B, dénommé localement Rolle, et destiné à la production de vins blancs, et comme les cépages Braquet N et Fuella Nera (ou Folle Noire) réservés à l'élaboration de vins rouges et rosés ».

Le Rolle, aujourd'hui associé aux terroirs provençaux, a donc vu le jour sur les terres de l'appellation. Le cépage autochtone Braquet a toujours été assimilé aux vins de Bellet dans les traités anciens d'ampélographie. Son nom vient d'ailleurs d'une vieille famille niçoise. Pour une plus grande complexité aromatique, on lui associe un troisième cépage au caractère « lunatique » dont il tire son nom: la Folle Noire.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Baron G. Blanc 2013 BIO 	29.91€	17%	35€	Appellation: Bellet Cépages: 95% Rolle, 5% Chardonnay Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14% vol
Blanc 2013 BIO 	21.37€	17%	25€	Appellation: Bellet Cépages: Rolle Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 14,2% vol
Rouge 2012 	25.64€	17%	30€	Appellation: Bellet Cépages: 70% Folle Noire, 30% Grenache Noir Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol

Château du Seuil

Le vignoble

Planté pour la majeure partie sur les flancs du massif de la Trévaresse entre 400 et 450 mètres d'altitude, le vignoble s'étend sur différentes parcelles. Les parcelles de cépages à vins rouges se situent de préférence au sud-ouest et celles des blancs plus sur les coteaux nord-est. Le sol est constitué de sédiments argilo-calcaires qui donnent à nos vins du sud leur typicité et leurs arômes remarquables.

Aujourd'hui 55 hectares en production (pour une moyenne entre 45 et 50 hl/ha), entièrement classé en Appellation d'Origine Contrôlée, qui respecte un encépagement des plus classiques.

Chai et Elevage

La cave est attenante à l'ancienne bergerie où un caveau de dégustation est installé depuis lors. Ce vaste bâtiment, à demi enterré, est situé à proximité du Château, au centre du vignoble. D'une capacité de 6000hl, il est climatisé et équipé d'un matériel de vinification performant, associé à un dispositif de système de réfrigération incontournable pour les vinifications de vins blancs et de vins rosés.

L'élevage en fûts depuis 1990 représente aujourd'hui plus de 25% de la production. Aux fûts français de l'Allier et de Nevers, s'associe pour les rouges un petit pourcentage de fûts des Vosges plus torrifiés et plus puissants.

Des chauffes moyennes sont préférées pour nos vins du sud pour exalter les arômes des cépages tout en optimisant la puissance structurelle de nos vins Grand Seuil.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Grand Seuil Blanc 2010 	21.05€	14%	24€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Sauvignon blanc, Grenache blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13% vol
Grand Seuil Rosé 2014 	17.54€	14%	20€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Syrah, Grenache noir, Cabernet-Sauvignon Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Grand Seuil Rouge 2009 	20.51€	17%	24€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Cabernet- Sauvignon, Syrah, Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 13,5% vol

Château Henri Bonnaud

Son terroir

Château Henri Bonnaud est situé sur la commune du Tholonet, à 6km au sud-est d'Aix-en-Provence. C'est aussi là qu'on trouve la majorité des parcelles classées en AOC Palette. Nos parcelles s'étendent sur 14 hectares de cette belle appellation qui en compte seulement 42. L'appellation Palette est l'une des plus confidentielles de France, et on y trouve de beaux vins de garde.

Son terroir est constitué d'un sol d'éboulis calcaire dit de «Langesse». (Un calcaire lacustre de l'ère tertiaire). Le Domaine bloti dans un amphithéâtre naturel, protégé du mistral par les collines de Langesse et du Grand Cabri, et par les montagnes du Cengle et de la Sainte-Victoire, bénéficie d'un microclimat.

Tout le domaine est en agriculture biologique.

D'autres parcelles classées en Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence et IGP Méditerranée, représentant environ 10 hectares, nous permettent de produire des vins plaisirs, gourmands.

C'est sur le Domaine de Château Henri Bonnaud que l'on trouve quelques un des plus beaux points de vue de la Sainte Victoire qui attirent tant les peintres et les photographes.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Quintessence Blanc 2013 BIO 	28.07€	14%	32€	Appellation: Palette Cépages: Ugni blanc, Clairette blanche et Clairette rose Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Quintessence Rosé 2014 BIO 	18.80€	17%	22€	Appellation: Palette Cépages: Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Syrah Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
Quintessence Rouge 2012 	27.35€	17%	32€	Appellation: Palette Cépages: Mourvèdre, Grenache, Carignan et Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol
Rouge 2010 	21.37€	17%	25€	Appellation: Palette Cépages: 1/3 Mourvèdre, 1/3 Grenache, 1/3 Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 14% vol

Château Jean-Pierre Gausсен

Présentation

Créé dans les années 60 par Jean Pierre Gausсен et son épouse Julia, le vignoble ne faisait au départ qu'un hectare! A force de travail et de ténacité le vignoble représente actuellement 12 hectares et compte parmi les plus réputés de l'AOC Bandol; d'innombrables médailles et récompenses sont là pour le prouver.

Caractéristiques

Culture raisonnée, respect des traditions, Jean Pierre Gausсен ne cherche pas à produire de gros volumes. Ses rouges de longue garde, élaborés avec un fort pourcentage de mourvèdre, sont parmi les plus concentrés et les plus représentatifs de l'AOC Bandol. Sa cave souterraine, creusée dans la roche, est équipée de matériel moderne qui permet une parfaite maîtrise des vinifications pour les trois couleurs, il y règne toute l'année une fraîcheur constante et des conditions idéales de conservation des vins.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Rouge 2008 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2008 13% vol
Rouge 2009 ■ ■ ■	26.32€	14%	30€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 13% vol
Rouge 2010 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13% vol
Rouge 2011 ■ ■ ■	26.32€	14%	30€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13% vol
Rouge 2012 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13% vol

Château Pradeaux

Présentation

Depuis 1752, un domaine et une famille en harmonie. Des vignes et des oliviers bercés par le vent de mer, une bastide ancrée sur les lecques, le tout écrasé par le soleil. Des hommes et des femmes se sont succédés pour mettre en valeur, avec passion, le fruit de cette terre.

Le Château Pradeaux - Histoire familiale

Jean-Marie-Etienne PORTALIS corédacteur du code civil et négociateur du Concordat sous Napoléon l'hérite en 1752 de la propriété de famille de sa grand-mère. C'est ainsi que commença l'histoire des Portalis et de Château Pradeaux. La révolution de 1789 voit le domaine dévasté, Charles PORTALIS et sa belle-fille Adrienne lui rendent son âme.

C'est Arlette PORTALIS, et sa mère Suzanne, qui viennent, pendant la guerre de 39-45, réhabiliter le domaine détruit par l'occupation. Aidées par le Baron Leroy, fondateur de l'INAO, elles vont se lancer dans l'aventure du Bandol et du mourvèdre.

Cyrille est le seul descendant et Arlette lui a transmis, avec les terres, la passion du Bandol. Depuis 1985 il est le seul vinificateur du Château Pradeaux, le chantre du travail authentique de la terre, l'héritier de la passion du mourvèdre et de son élevage patient en foudres de chêne. A son tour il transmet le virus du mourvèdre à ses fils Etienne et Edouard qui l'épaulent dans le secteur commercial et pour la culture.

L'aventure familiale se poursuit, le Château Pradeaux continue de fasciner les descendants actuels des PORTALIS.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Le Lys 2010 	18.80€	17%	22€	Appellation: Bandol Cépages: 85% Mourvèdre, 15% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13,5% vol
Le Lys 2011 	18.80€	17%	22€	Appellation: Bandol Cépages: 85% Mourvèdre, 15% Cinsault Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13,5% vol
Rosé 2014 	13.16€	14%	15€	Appellation: Bandol Cépages: 70% Mourvèdre, 30% Cinsault Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol

Château Virant

Une famille à travers les âges

On compare souvent une vigne ou un olivier à un homme. On parle de jeunesse, d'adolescence, d'âge adulte puis d'âge mûr. On a coutume de dire qu'une vigne ou qu'un olivier produit de moins en moins vigoureusement, mais de plus en plus qualitativement.

Cette image s'applique traits pour traits aux vignes et aux oliviers du domaine de Château Virant, et raconte mieux que quiconque l'histoire de la famille Cheylan. Jeunes et vigoureux, Pascal et Christine Cheylan sont comparables à la fougue des jeunes plants de vignes et d'oliviers. Ils sont fiers et vifs, et récoltent, année après année, le fruit de leurs efforts quotidiens.

L'union des savoirs faire

A Château Virant, on parle de savoirs faire au pluriel. Les générations apportent chacune à leur tour leurs lots d'innovations, de techniques, et de visions différentes. C'est un enrichissement de tous les instants, à toutes les étapes de la fabrication.

La 1ère génération a acquis la maîtrise de la polyculture et la connaissance parfaite de son terroir. Elle a su diversifier l'encépagement, assurer des tailles sélectives, développer le goutte à goutte...

La 2ème génération a apporté sa jeunesse et son énergie. Elle a su maîtriser les évolutions technologiques et techniques de son temps pour assurer la continuité et perpétuer la tradition d'un grand savoir-faire.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cuvée des Oliviers 2011 	12.82€	17%	15€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: 70 % Cabernet, 30% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Cuvée Prestige Blanc 2013 	22.81€	14%	26€	Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages : Rolle Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Cuvée Prestige Rouge 2012 	22.81€	14%	26€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Cabernet 65%, Syrah 35 % Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13% vol

Clos Cibonne

Historique

Sur un coteau de la chaîne des Maures, entre Toulon et Hyères, une vieille gentilhommière du XVIIIème siècle se dresse, panelante et délabrée, cernée par les champs de vignes et dominant la rade de Toulon.

Nous sommes ici au Clos Cibonne dont le nom perpétue le patronyme de Jean Baptiste de Cibon, capitaine de vaisseau de la marine Royale de Louis XVI et ancien propriétaire du domaine. A sa mort en 1797, la propriété fut vendue aux ancêtres de la Famille Roux. Dans les années 1930, André Roux fut celui qui donna toutes les lettres de noblesse au vignoble autour du cépage Tibouren. Depuis, enfants et petits-enfants perpétuent la tradition.

L'authentique Tibouren du Pradet fera le tour du Monde.

Aujourd'hui le site a gardé toute son authenticité et son histoire ancienne autour du cépage Tibouren.

Au coeur d'un écrin de verdure, le visiteur est séduit dès son arrivée par la sérénité des lieux. Au milieu des vignes, la cave et son espace de réception vous accueillent.

Le domaine se situe en bordure de la mer Méditerranée dans le sud-est de la France, entre Marseille et Nice. L'aéroport international de Hyères ou de Marseille rend très accessible, de tous points en Europe ce site enchanteur. La propriété de 15 hectares domine à l'ouest la rade de Toulon et à l'Est s'ouvre la perspective sur la presqu'île de Giens et les îles de Porquerolles.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Tentations (Cibonne) 2014 ■ ■ ■	10.53€	14%	12€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 90% Le Rolle (Vermentino), 10% Ugni Blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Cuvée Prestige Caroline 2014 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 90% Tibouren, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Cuvée Prestige Olivier 2012 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Tibouren Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Cuvée Spéciale Tibouren 2014 ■ ■ ■	14.53€	17%	17€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 90% Tibouren, 10% Grenache Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
Tentations 2011 ■ ■ ■	10.26€	17%	12€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Tibouren Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13,5% vol

Clos de la Procure

Le vignoble

Le domaine du Clos de la Procure est situé à Carnoules (30 km à l'Est de Toulon) en limite nord de l'influence maritime provençale (secteur géologique dit de la dépression permienne - passage du primaire au secondaire). Terroir classé en AOC Côtes de Provence à 100 %. Le domaine est constitué de 5 hectares de vieilles vignes et d'une parcelle de plus d'un hectare de syrah plantées en 2005.

Les parcelles de vignes (conduites en gobelets de 30 à 50 ans, certains sur échalas) sont disposées en terrasses limitées par des murets de pierre, des chemins ou des alignements d'oliviers centenaires.

Le sol est argilo-calcaire avec quelques éléments détritiques (colluvions de pente à matrice argileuse) provenant du massif schisteux des Maures en limite Sud. La présence exceptionnelle d'une nappe d'eau souterraine à une dizaine de mètres de profondeur garantit la bonne alimentation hydrique du vignoble.

L'encépagement est composé de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Cinsault pour les rouges.

Les blancs proviennent à 100 % d'Ugni blanc appelés aussi Trebbiano en Italie.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2014 BIO 	20.51€	17%	24€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: Ugni Blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Original 2014 BIO 	10.53€	14%	12€	Appellation: Côtes de Provence Rouge Cépages: Principalement de Syrah et d'un complément de vieux Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Rosé 2014 BIO 	12.28€	14%	14€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: Cinsault, Mourvèdre Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Rouge 2012 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: Côtes de Provence Rouge Cépages: 40% Grenache, 35% Mourvèdre, 5% Cinsault, 5% Carignan, 5% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Saint Saux 2013 BIO 	12.82€	17%	15€	Appellation: Côtes de Provence Rouge Cépages: 90% Cinsault, 10% de vieux Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol

Domaine de La Réaltière

Le vignoble

Lorsqu'il s'installe à la Réaltière en 1994, Jean-Louis Michelland s'attache à respecter le terroir et les méthodes de culture traditionnelles. Il n'utilise aucun désherbant ni pesticides ni engrais chimiques.

En 2001, il meurt accidentellement en travaillant ses vignes. Son fils Pierre, entouré d'amis vigneronns partageant les mêmes options, poursuit avec énergie et humilité la voie tracée par son père.

Il privilège les faibles rendements tout en maîtrisant rigoureusement les traitements phytosanitaires. Ainsi les cépages de Grenache, Cabernet sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan (vieilles vignes) et Ugni blanc s'expriment pleinement avec un rare bonheur. Sémillon et clairette plantés en avril 2005 viennent compléter les cépages du domaine.

La cave

Dans cette partie septentrionale de l'Appellation, les vendanges sont tardives. Elles sont faites à la main pour chaque cépage. Les raisins sont rigoureusement triés, puis vinifiés selon les méthodes traditionnelles. Pierre Michelland surveille personnellement toutes les étapes de la vinification avec la complicité de l'œnologue Lionel Torres.

La spécificité du terroir, le soin apporté à la vigne, le suivi créatif du travail dans la cave s'expriment dans les qualités des trois cuvées:

- La personnalité et l'excellence d'un rouge de garde: CUVÉE DES PRENOMS
- La fraîcheur aromatique d'un rosé particulièrement fruité: CUVÉE PASTEL
- Le charme des vrais vins de primeur d'antan: CUVÉE CUL-SEC

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cante Gau 2012 ■ ■ ■	20.51€	17%	24€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Carignan, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Cul-Sec 2014 ■ ■ ■	10.53€	14%	12€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: 97% Carignan, 3% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Lili 2010 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: 35% Carignan, 35% Syrah, 20% Grenache et 10% Cabernet-sauvignon Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13,5% vol
Pastel 2014 ■ ■ ■	10.53€	14%	12€	Appellation: Coteaux d'Aix-en-Provence Cépages: Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol

Domaine de Toasc

Présentation

Au domaine de Toasc, le vent de terre, de mer et la tramontane maintiennent l'état sanitaire des vignes, permettent une culture raisonnée. Aussi, sur les pentes où le dénivelé atteint 180 mètres, le travail est souvent pratiqué manuellement et rythmé par des traitements cupriques, une taille courte, un effeuillage et des vendanges vertes limitant le rendement à 35 hl/ha.

Un terroir unique et des cépages enracinés

L'appellation couvre environ 650 ha, dont environ 60 ha en exploitation. Sur les coteaux, les derniers contreforts des Alpes, à une altitude comprise entre 100 et 300 mètres environ, elle est intégralement située sur le territoire de la commune de Nice, dans le département des Alpes Maritimes. En pleine région méditerranéenne, ce vignoble jouit d'un bel ensoleillement (environ 2 700 heures par an), de pluies bénéfiques (838 mm par an) et d'un micro climat particulier dû à son implantation en altitude et aux vents (mistral et tramontane) soufflant presque sans interruption dans la vallée. Ce caractère climatique permet un processus lent de maturation indispensable notamment à la fraîcheur et à l'élégance des vins blancs et rosés.

Le Braquet et la Folle Noire confèrent le tanin, le corps et la robe des Rouges. Le Rolle, très floral et le Chardonnay plus moelleux constituent l'âme des Blancs, tandis que le Grenache est utilisé en cépage secondaire pour le Rosé avec le Braquet. Le sol est favorable à la production du vin, silico-calcaire, constitué comme l'on dit ici de « poudingue », un mélange d'argile, de sable et de galets roulés, riche en éléments minéraux, filtrant les pluies des orages méditerranéens. A une altitude de 200 mètres environ, la température y est plus clémente que dans la vallée du Var. Vent de terre, Tramontane, et vent de mer s'alternent pour balayer les coteaux du domaine créant un microclimat très propice et sanitaire exceptionnel.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2014 BIO 	25.64€	17%	30€	Appellation: Bellet Cépages: Rolle Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Rouge 2012 BIO 	25.64€	17%	30€	Appellation: Bellet Cépages: 70% Folle Noire, 30% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol

Domaine Lafran-Veyrolles

Histoire

Dans l'arrière-pays de Bandol, il appartient à la commune de La Cadière d'Azur. Placé sur les pentes des Côtes de Veyrolles, dominant le Grand Vallat, bien exposé au soleil levant et au midi, il est séparé de la mer par la crête du Gros Cerveau et les collines d'Antrechaus. Il bénéficie grâce à cette position, de nombreux avantages climatiques.

Il jouit d'un merveilleux ensoleillement et d'une brise marine atténuée, qui lui apporte d'une manière constante, une protection en hiver et la fraîcheur souhaitable pendant les étés chauds.

Les vents d'Est lui amènent la pluie nécessaire et suffisante à sa végétation (550 mm/an). Les orages l'épargnent car ils préfèrent se faufiler sur la vallée de St. Côte ou sévir au dessus de Sanary. Le sol argilo-calcaire, créé par des dépôts du crétacé supérieur d'origine marine, plus précisément d'âge santorien, fait partie du domaine de la Provence calcaire.

Le Domaine est entièrement classé dans l'aire A.O.C. Situé à 6 kms de BANDOL et à 2,5 kms de LA CADIÈRE D'AZUR, la cave qui fait partie intégrante du vieux mas de pierres, est au milieu du Domaine.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2014 BIO 	18.80€	17%	22€	Appellation: Bandol Cépages: 70 % Clairette, 30 % Ugni blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13,5% vol
Cuvée Marlouise 2014 	8.77€	14%	10€	Appellation: Vin de Pays du Mont-Caume Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13% vol
Cuvée Spéciale 2009 	27.35€	17%	32€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009, 14% vol
Cuvée Spéciale 2010 	27.35€	17%	32€	Appellation: Bandol Cépages: 95% Mourvèdre, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010, 14% vol
Cuvée Tradition 2011 	21.37€	17%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 70% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault, 10% vieux Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011, 14% vol
Cuvée Tradition 2012 	21.37€	17%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 70% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault, 10 % vieux Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012, 14% vol
Rosé 2014 BIO 	15.79€	14%	18€	Appellation: Bandol Cépages: 10% Grenache, 20% Cinsault, 70% Mourvèdre Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13% vol

Domaine Les Béates

Un terroir séduisant

Très diversifié, le terroir du domaine des Béates est un mélange de calcaires tendres, de sables gréseux, d'argilo-calcaires sur marnes et de sols caillouteux.

Cette dominante calcaire procure une grande minéralité à nos vins blancs, un beau fruit à nos rosés et elle nous impose un contrôle de rendement plus sévère pour obtenir des rouges puissants et de garde.

Les cépages du domaine, issus de vignes parfois vieilles de 50 ans, sont le Grenache Noir, la Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Carignan, ainsi que le Rolle, l'Ugni Blanc, le Sauvignon et le Grenache Blanc.

Cette multiplicité de terroirs et de cépages s'exprime pleinement par le style affirmé des trois cuvées qui composent la gamme de nos coteaux d'Aix: « les Béatines », « Les Béates » et la sélection parcellaire « Terra d'Or ».

Notre objectif premier restant la qualité et le respect de la personnalité de nos terroirs dans notre quête d'authenticité.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Les Béates Blanc 2013 BIO 	17.54€	14%	20€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 60% Rolle, 40% Ugni blanc Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Les Béates Rosé 2014 BIO 	15.79€	14%	18€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 95% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Les Béates Rouge 2012 BIO 	18.80€	17%	22€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 50% Syrah, 30% Grenache noir, 20% Cabernet Sauvignon Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Les Béatines Blanc 2014 BIO 	13.16€	14%	15€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 60% Ugni blanc, 20% Grenache blanc, 10% Rolle, 10% Sauvignon Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Les Béatines Rosé 2014 BIO 	13.16€	14%	15€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 75% Grenache noir, 25% Syrah Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Terra d'Or 2005 BIO 	38.46€	17%	45€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon et 30% Grenache Noir Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2005 14,5% vol
Terra d'Or 2012 BIO 	34.19€	17%	40€	Appellation: Vin de France Cépages: 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon et 30% Grenache Noir Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14,5% vol
Les Béatines Rouge 2013 BIO 	12.82€	17%	15€	Appellation: Coteaux d'Aix en Provence Cépages: 60% Grenache noir, 25% Syrah, 15% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol

Domaine Ray-Jane

Histoire

Le Domaine Ray-Jane est l'œuvre de Raymond et Jane CONSTANT. En unissant leurs vies, ils ont réuni les terres de leurs ancêtres vigneronnes se succédant depuis 1288, sur les terres du Castellet et de la Cadière. Vingt-six hectares de terrains argilo-calcaire et triasiques étagés en restanques de pierres sèches comprennent un tiers de vignes centenaires.

Vin rosé

Macération de 2 à 36 heures avec la grappe dans la cuve, puis le jus est recueilli sans pression, environ une goutte de jus par grain. Ce jus est refroidi à température de 2°C à 3°C pendant 2 à 3 jours. Ensuite, il est décanté et fait sa fermentation à 12°C pendant deux mois et demi. Nous faisons faire la fermentation malolactique.

Vin Rouge

Les raisins (Mourvèdre, Grenache et Cinsault) fermentent individuellement pendant trois semaines avec la grappe. Ensuite, le tout est écoulé et vidé dans le pressoir pneumatique en inox. La première pressée ainsi que le premier jus iront remplir les tonneaux de chêne en attendant d'être assemblés et donner ainsi le vin de Bandol.

La fin des presses ira aux prestations viniques. Nous faisons faire la fermentation malolactique sur tous les vins. Elle se termine début Décembre. Les vins sont décantés tous les trois mois la première année, ce qui évite le filtrage. Ils vieillissent en foudre de chêne 23 mois et plus.

Vin Blanc

Pour le blanc, celui-ci est produit par un raisin blanc. C'est un Blanc de Blancs. Ce jus est refroidi à une température de 2°C à 3°C pendant deux à trois jours. Ensuite il est décanté et fait sa fermentation à 12°C pendant deux mois et demi en cuve inox, fermentation malolactique puis élevage sur lie.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cuvée du Falun 2012 	34.19€	17%	40€	Appellation: Bandol Cépages: 90% Mourvèdre, 10% Grenache et vieux carignans Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Blanc 2014 BIO 	15.38€	17%	18€	Appellation: VDP du Var Cépages: Clairette, Ugni blanc, vieux cépages (inconnus) Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Cuvée Sanary 2014 	13.16€	14%	15€	Appellation: Bandol Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Rosé 2014 BIO 	10.26€	17%	12€	Appellation: VDP du Var Cépages: 40 % Grenache, 60% Cinsault Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Rosé AB 2014 BIO 	13.16€	14%	15€	Appellation: Bandol Cépages: 40 % Grenache, 20% Cinsault, 20% Mourvèdre Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Rouge 2011 	10.26€	17%	12€	Appellation: VDP du Mont Caume Cépages: 60% Mourvèdre, 10% Cinsault, 25% Grenache, 5% Carignan Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14% vol

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Rouge 2012 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Bandol Cépages: 90% Mourvèdre, 5% Cinsault, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Rouge Mourvèdre 2010 ■ ■ ■	11.97€	17%	14€	Appellation: VDP du Mont Caume Cépages: Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 13,5% vol
Vin de Pays Rouge 2011 ■ ■ ■	10.26€	17%	12€	Appellation: VDP du Var Cépages: 90% Mourvèdre, 5% Cinsault, 5% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14% vol

Domaine Roche Redonne

Présentation

Domaine créé en 1982 à partir de terres familiales (3 générations). Vins élégants aux multiples facettes produits sur divers sites qui permettent la variété des sols argilo-calcaires profonds et confèrent aux vins une grande douceur et une puissance révélée à maturité (8 ans).

A retenir la Cuvée La Lyre - 80% Mourvèdre, la Cuvée les Bartavelles - 95% Mourvèdres. Les rosés complexes et bien structurés sont plaisants.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2014 	15.38€	17%	18€	Appellation: Bandol Cépages: 80% Clairette, 10% Ugni blanc, 10% Rolle Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
La Lyre Rosé 2014 	14.04€	14%	16€	Appellation: Bandol Cépages: 70 % Mourvèdre, 19% Cinsault, 3% Grenache, 7% Carignan Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
La Lyre Rouge 2012 	18.80€	17%	22€	Appellation: Bandol Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 14% vol
Les Bartavelles 2010 	29.06€	17%	34€	Appellation: Bandol Cépages: Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13,5% vol
Les Bartavelles 2011 	25.64€	17%	30€	Appellation: Bandol Cépages: Mourvèdre Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14% vol

Dupéré-Barrera

Présentation

Dupéré-Barrera est né en 2000 de la passion commune d'Emmanuelle Dupéré et de Laurent Barrera pour les grands vins et plus particulièrement pour les vins du sud de la France (Provence, Rhône et Languedoc).

Ils ont eu la chance extraordinaire d'établir des relations privilégiées avec de très grands vigneron de leur région, mais aussi du Bordelais et de la vallée de la Loire. Ils en ont tiré un attrait évident pour le respect du raisin, les grands vins et l'adéquation terroir/vinification/élevage ...

Dupéré-Barrera est une société de négociant vinificateur éleveur qui a pour objectif de proposer aux amateurs œnophiles des vins de grande expression qualitative ou de bons rapports qualité-prix plaisir.

Pour résumer leur travail citons le Guide des meilleurs vins de France de la RVF 2011: "Choisissant avec exigence leurs approvisionnements, ils n'uniformisent en rien les vins lors de leur élevage, très soigné et ambitieux. Au contraire tous sont typés, chacun correspondant précisément au potentiel et au style de chaque cru."

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
India Rosé 2014 	15.79€	14%	18€	Appellation: Bandol Cépages: 50% de vignes de Mourvèdre, 30% de vieux Cinsault et de 20% de Grenache Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
India Rouge 2012 	25.64€	17%	30€	Appellation: Bandol Cépages: 90% de vieilles vignes de Mourvèdre, 10% de Carignan et Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Nowat Blanc 2012 	15.79€	14%	18€	Appellation: Côtes de Provence Cépages: 70% Vermentino appelé également Rolle, 30% Ugni blanc ou Trebbiano Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13% vol
Nowat Rouge 2011 	18.80€	17%	22€	Appellation: Côtes de Provence Rouge Cépages: 10% Cabernet Sauvignon, 40% Mourvèdre, 20% Carignan, 30% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol
TLM 2011 	30.77€	17%	36€	Appellation: Côtes de Provence Rouge Cépages: 60% Mourvèdre, 40% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 14,5% vol



CORSE 

Corse

Domaines

Clos d'Orléa

Clos Nicrosi

Clos Signadore

Clos Teddi

Domaine d'Alzipratu

Domaine de Torraccia

Domaine Gentile

Domaine Montemagni

Domaine Orenge de Gaffory

Domaine Yves Leccia

Clos d'Orléa

Présentation

Doté d'une très belle exposition, entre mer Tyrrhénienne et montagne, le domaine de 35 hectares situé sur les terres antiques d'Aléria, bénéficie d'un terroir d'exception. Un rare exemple de vignoble dont le terroir est constitué de formations messiniennes uniques par son origine en méditerranée, implanté sur un plateau argilo-calcaire mêlé de miocènes sableux de 3 à 5 millions d'années.

Il est complanté de cépages traditionnels AOC Vin de Corse: Niellucciu, Sciacarellu, Vermentinu et venu d'ailleurs Grenache, Syrah, Mourvèdre. François Orsucci et Florence Rollin, à deux, un désir né d'une singulière Alliance.

Lui, l'histoire d'une vie, de vigne en cave, apporte un soin exclusif à la vinification et à l'assemblage de ses vins. Elle, l'histoire d'une passion, par sensibilité artistique, révèle les vins autrement avec ce qu'il faut d'audace, d'élégance et de modernité. En 2007, le Clos d'Orléa donne naissance à une nouvelle identité visuelle, création du logo au style épuré, sobre et contemporain. Création de toute la charte graphique. Naissance aussi d'une nouvelle gamme de vins AOC, dont Clos d'Orléa Signature, Alliance N°1 et AllianceN°2. Le Clos d'Orléa raconte l'histoire d'une passion, d'une culture, et d'une philosophie. L'Alliance singulière entre tradition et modernité.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Alliance N°1 Rouge 2012 ■ ■ ■	12.28€	14%	14€	Appellation: Vin de Corse Cépages: 70% Niellucciu, 10% Sciaccarellu, 20% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Rouge Alliance N°2 2012 ■ ■ ■	10.53€	14%	12€	Appellation: Vin de Corse Cépages: 50% Niellucciu, 30% Syrah, 20% Sciaccarellu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 12,5% vol
Signature Blanc 2014 ■ ■ ■	14.04€	14%	16€	Appellation: Vin de Corse Cépages: Rolle (Vermentinu) Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Signature Rosé 2014 ■ ■ ■	11.97€	14%	14€	Appellation: Vin de Corse Cépages: 70% Niellucciu, 30% Syrah Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Signature Rouge 2010 ■ ■ ■	13.68€	17%	16€	Appellation: Vin de Corse Cépages: 50% Niellucciu, 20% Sciaccarellu, 30% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2010 13,5% vol
Terra di Léa Rouge 2014 ■ ■ ■	8.77€	14%	10€	Appellation: Ile de Beauté Cépages: 70% Merlot, 30% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12% vol

Clos Nicrosi

Présentation

Le Clos Nicrosi est l'un des plus vieux domaines du Cap Corse créé vers 1850, par Dominique NICROSI. À sa mort, en 1920, aucun de ses enfants ne reprend la suite et il faudra attendre 1959, pour que ses arrières petits-fils replantent le vignoble. Aujourd'hui, le Clos Nicrosi est dirigé par Jean-Noel LUIGI et ses enfants Marine et Sébastien.

Le Clos Nicrosi est situé dans la plaine de Macinaggio, à la pointe du Cap Corse. Le domaine est planté majoritairement en cépages traditionnels corses, le Vermentino, le Sciaccarellu, le Niellucciu et l'Aleatico, mais également en cépages du Sud de la France, le Muscat petit grain.

Son terroir, riche en minéraux, est constitué de schistes relevés dégradés et d'alluvions.

Le Blanc de Blanc

100% Vermentino, AOC Coteaux du Cap Corse. Les vignes ont entre 15 et 20ans et sont plantées sur des sols de schistes relevés dégradés. Les rendements sont maîtrisés à 30-40hL/ha.

Le Muscatellu

100% Muscat petits grains, AOC Muscat du Cap Corse. Les vignes ont entre 15 et 25ans et sont plantées sur des sols de schistes relevés dégradés, des alluvions, peu calcaires. Les rendements sont maîtrisés à 15-25hL/ha.

Le Rappu

100% Aleatico (cépage rouge naturellement muscaté). Les vignes ont entre 10 et 15ans, elles sont plantées sur des sols schisteux et alluvions. Les rendements sont maîtrisés à 10-15hL/ha.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Le Blanc de Blanc 2013 	26.32€	14%	30€	Appellation: Coteaux du Cap Corse Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 12,5% vol
Le Muscatellu 2014 	29.91€	17%	35€	Appellation: Muscat du Cap Corse Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 16,5% vol
Le Rappu 	25.64€	17%	30€	Appellation: MRPF Cépages: Aléatico Robe: Rouge Contenu: 50 cl 15% vol

Clos Signadore

C'est en 2001 que tout a commencé.

Lorsque je suis tombé un peu par hasard sur ces deux mamelons de marnes bleues et de schiste-calcaire plantés en plein milieu de la plaine de Poggio d'Oletta.

Sur ces deux mamelons il n'y avait tellement rien et tellement tout. Ce fut vraiment difficile de convaincre mon entourage qu'avec les vignes du lieu-dit Morta Piana (la plaine des Myrtes) pouvait naître une belle histoire !

Car au milieu de cette plaine riche de beaux terroirs, il y avait ces deux mamelons tapissés de vieilles vignes qui ne demandaient qu'à s'exprimer. La rencontre fut fatale, le Clos Signadore allait pouvoir naître de cette terrible union d'une terre Corse plantée de vieux niellucciu, et d'un Marseillais conquis par ces terroirs de Patrimonio.

L'aventure commençait...

Signadore: En Corse les traditions païennes et magiques sont encore fortement présentes.

Le Signadori est celui qui enlève le mauvais oeil.

« Son rôle, en somme est de lutter contre le mal dans toutes ses manifestations » (« la Corse » Dorothy Carrington, ed.Arthaud). Depuis 2013 le domaine est en Agriculture Biologique sur une surface totale de 10,00ha.(Certifié AB en 2013)

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
A Mandria Blanc 2014 BIO ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
A Mandria Rosé 2014 BIO ■ ■ ■	17.54€	14%	20€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
A Mandria Rouge 2007 ■ ■ ■	21.37€	17%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2007 13,5% vol
A Mandria Rouge 2011 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13% vol
Clos Signadore 2012 ■ ■ ■	38.46€	17%	45€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vieux Niellucciu de 50 ans Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol

Clos Teddi

Histoire

En 1970, Joseph Poli plante de la vigne au cœur du célèbre désert des Agriates sur un ancien site archéologique classé par le Conservatoire du littoral. 27 ans plus tard, sa fille, Marie-Brigitte décide de reprendre le flambeau et de poursuivre l'œuvre de son père.

Après 2 années de vente de la vendange elle réalise, en 1999, sa première vinification. « A un moment donné, on a envie de voir un produit fini, d'avoir la satisfaction de le faire partager aux autres. Le vin est un aboutissement. »

Digne représentant d'une profession et d'une appellation qui se féminise de plus en plus, elle a créé une cave équipée d'une cuverie moderne en inox. Après seulement une dizaine d'années d'expérience, elle fait aujourd'hui partie des valeurs sûres de l'appellation.

Encépagement

Vermentinu pour les blancs. Egalement appelé Malvoisie de Corse, ce cépage produit des vins blanc de très haute qualité parmi les meilleurs du pourtour méditerranéen.

Des vins très typés blancs secs, volumineux, forts en bouche et d'un degré souvent élevé.

Niellucciu et Grenache pour les rouges.

Cépage roi des vins de Patrimonio, dont il a fait la renommée, le Niellucciu donne aux vins une robe très soutenue d'un rouge profond. Il leur assure finesse, densité et bouquet.

Niellucciu et Sciaccarellu pour les rosés.

Cépage unique à la Corse, le Sciaccarellu règne en maître dans les parties granitiques de l'île (autour d'Ajaccio et de Sartène) et trouve sur les arènes granitiques du clos Teddi un terrain de prédilection unique en Appellation Patrimonio. Des rouges qui offrent un bouquet poivré remarquable: arômes de fruits rouges, épices, café, fleurs du maquis.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Blanc 2014 ■ ■ ■	15.79€	14%	18€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Grande Cuvée Blanc 2014 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Grande Cuvée Rouge 2013 ■ ■ ■	21.93€	14%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol
Quintes- sence 2006 ■ ■ ■	25.64€	17%	30€	Appellation: Ile de Beauté Cépages: Vermentinu Robe: Rouge Contenu: 50 cl 14% vol
Rouge 2014 ■ ■ ■	15.79€	14%	18€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol

Domaine d'Alzipratu

Présentation

Situé en Balagne à 8km de Calvi, dans le Nord-Ouest de l'île, le domaine fût créé dans les années 60 par le Baron Henry Louis de La Grange alors propriétaire du Couvent d'Alzipratu. Le domaine a été conduit par Maurice Acquaviva avant d'être reprise par son fils Pierre et son épouse Cécilia. Le vignoble de 40 hectares est composé de plusieurs parcelles orientées au sud et se divise en deux parties. La première se trouve au Nord du couvent, et la seconde est située à 10km à l'ouest du village de Calenzana.

Toutes les parcelles bénéficient d'un climat mer-montagne du fait de leurs situations, au pied du Monte Grossu, qui culmine à 1950 mètres et qui est à 5 minutes du rivage.

Ce climat particulier nous permet une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement.

Démarche

Nos méthodes culturales sont respectueuses de l'environnement. Nos vignes sont labourées et décavaillonnées. La fumure est constituée uniquement de matière organique.

Nos cadences de traitement sont faibles car nous sommes naturellement aidés par un climat sec et venté.

Nous produisons des vins résolument encrés dans la typicité et la tradition de Corse.

Nos vins sont issus de cépages traditionnels corses comme le Niellucciu, le Sciacarrellu et le Vermentinu. Nous vendons nos vins sur l'île, mais également en France continentale et à l'export.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cuvée Alticellu 2013 ■■■	29.91€	17%	35€	Appellation: Vin de Corse Calvi Cépages: Alticellu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Cuvée Fiume Seccu Rouge 2014 ■■■	14.04€	14%	16€	Appellation: Vin de Corse Calvi Cépages: Niellucciu, Sciacarellu, Grenache, Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12% vol
Cuvée Iniziu 2013 ■■■	29.91€	17%	35€	Appellation: Vin de Corse Calvi Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Cuvée Lume 2014 ■■■	34.19€	17%	40€	Appellation: Vin de Corse Calvi Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Cuvée Pumonte Rouge 2014 ■■■	21.37€	17%	25€	Appellation: Vin de Corse Calvi Cépages: Sciacarellu, Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol

Domaine de Torraccia

Histoire, une recherche d'authenticité

“Les maîtres mots sont le respect de la terre, la tradition des cépages Corse, la recherche poussée de la qualité, et typicité des vins. Ces qualités sont les seuls garants de notre survie au sein de la mondialisation [...] La vigne, c'est le vin avant l'argent. Et restons hommes libres.”

Christian Imbert a planté il y a plus de quarante ans de cela, sur les coteaux d'arènes granitiques orientés au sud-est, 43 hectares de vignes, uniquement en plants nobles, se fixant dès ses débuts pour objectif la création d'un vignoble pouvant donner un cru de qualité.

Le domaine s'étoffe, la culture reste traditionnelle

Viticulture, une nature préservée. Les variétés de raisins plantés sont, en majorité, les cépages corses anciens:

- pour le blanc, la Malvasia ou Vermentinu, donnant un vin à l'arôme caractéristique, nerveux, sec et fruité.
- pour les rouges, le Niellucciu, le Sciaccarellu, le Grenache et la Syrah
- pour les rosés, le Niellucciu, le Sciaccarellu, le Grenache et le Cinsault.

Les vignes sont palissées sur fil de fer et conduites en culture traditionnelle, sans engrais chimiques ni désherbants, ni pesticide de synthèse. Chaque année, au début du mois de septembre, les rangs sont semencés avec un engrais vert. La vendange est effectuée à la main. Les seuls raisins de ce vignoble sont vinifiés dans la cave du domaine où les vins sont embouteillés.

Les rosés comme les blancs sont nerveux et fruités, avec un petit goût de pierre à fusil ; ils se dégustent de préférence jeunes. Les rouges, ronds en bouche, ont un nez caractéristique rappelant les senteurs du maquis proche. Ils vieillissent et se bonifient fort bien de 10 à 25 ans.

Votre appréciation de la qualité de ces vins nobles, sera la première récompense du vigneron qui en est fier.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Niellucciu 2014 BIO 	17.54€	14%	20€	Appellation: Vin de Corse Porto-Vecchio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol
Oriu Rouge 2011 	28.07€	14%	32€	Appellation: Vin de Corse Porto-Vecchio Cépages: 80% Niellucciu, 20% Sciaccarellu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13% vol
Torraccia Rouge 2012 BIO 	14.04€	14%	16€	Appellation: Vin de Corse Porto-Vecchio Cépages: 50% Niellucciu, 10% Sciaccarellu, 30% Grenache, 10% Syrah Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 12,5% vol
Torraccia Blanc 2014 BIO 	14.04€	14%	16€	Appellation: Vin de Corse Porto-Vecchio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 12,5% vol

Domaine Gentile

Présentation

Le Domaine Gentile est né de la passion, de la force et du cœur d'un homme: Dominique Gentile. Il fait partie de ces hommes qui ont su allier valeurs, tradition, ambition et amour du travail bien fait, recherchant inlassablement la perfection.

Le Domaine

Le Domaine Gentile a été très tôt convaincu de la nécessité de respecter l'environnement, en même temps que la tradition et la typicité. Aucun emploi d'engrais chimique. Chaque geste, chaque action, sont pensées car mieux vaut une prophylaxie efficace qu'un traitement, même s'il est préventif.

Le Domaine Gentile est dans une logique d'agriculture biologique et chaque action est dictée par cette politique de raison. Le travail du vignoble peut se résumer en cinq mots: biologie, environnement, prophylaxie, tradition et respect. Après des vendanges manuelles et triées, le travail de cave très minutieux peut commencer: table de tris, cuves de macération rotatives, pressoir pneumatique, fermentation thermo régulée... Le travail de cave peut se résumer aussi en cinq mots: santé, environnement, identité, tradition et respect...

Les Cépages

Le Nielluccio, la Malvoisie et le Muscat Petits grains sont les cépages du Domaine Gentile, ils donnent à ses vins leur typicité et leur noblesse.

Le Nielluccio, cépage noble de Patrimonio, présente des caractéristiques intéressantes, il se suffit, en effet, à lui-même quant à l'obtention d'un vin rouge de grande qualité et de garde. Vinifié en vin rosé, il donne des vins frais, fins et élégants.

La Malvoisie, cépage traditionnel du vin blanc de Patrimonio, donne un vin d'une finesse et une élégance remarquable et de bonne garde.

Le Muscat petits grains permet l'obtention des vins doux Muscat et Rappu, et d'un Muscat sec (cuvée fleur). Son profil aromatique fait sa force et permet aux vins de bien vieillir.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Grande Expression 2009 	31.62€	17%	37€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2009 14% vol
Grande Expression 2014 	32.46€	14%	37€	Appellation: Patrimonio Cépages: Malvoisie Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13% vol
Muscat Cuvée Tradition 2008 	29.91€	17%	35€	Appellation: VDL Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2008 16% vol
Rappu 	34.19€	17%	40€	Appellation: VDL Cépages: Muscat petits grains, Niellucciu, Malvoisie Robe: Rouge Contenu: 75 cl 16% vol
Rouge 2013 	21.93€	14%	25€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13% vol

Domaine Montemagni

Historique

C'est en 1850 dans l'aire de l'appellation Patrimonio que débute l'aventure viticole de la famille Montemagni.

Cette entreprise de restructuration du vignoble sera poursuivie par Louis Montemagni qui va permettre au Domaine de prendre véritablement son envol.

Son caractère, le patriarche de la famille Montemagni l'a forgé au contact de la nature et surtout au gré des caprices de cette dernière.

Ses cheveux sont aujourd'hui blanchis par le temps, mais malgré ses 85 printemps il n'a rien perdu de sa superbe.

Figure de l'AOC Patrimonio, personnage au caractère bien trempé et à l'esprit en éveil, est toujours actif sur ses terres.

Dans la famille Montemagni, la culture de la vigne est érigée en véritable culte familial ou chacun doit trouver sa place.

Louis Montemagni représente la quatrième génération, la cinquième est assurée par ses quatre filles quant à la sixième ce sera celle de ses petits-enfants.

Jeune œnologue de talent, Aurélie Melleray participe aux vinifications, son savoir-faire et son souci d'exigence ont sans doute compté dans l'excellente notation obtenue lors de différents concours.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Andria 2011 ■ ■ ■	32.48€	17%	38€	Appellation: Patrimonio Cépages: 90% Niellucciu, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2014 14% vol
Menhir Blanc 2013 ■ ■ ■	20.51€	17%	24€	Appellation: Muscat du Cap Corse Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl 15% vol
Menhir Rouge 2011 ■ ■ ■	17.54€	14%	20€	Appellation: Patrimonio Cépages: 90% Niellucciu, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2011 13% vol
Rouge 2012 ■ ■ ■	11.97€	17%	14€	Appellation: Patrimonio Cépages: 90% Niellucciu, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
Royale Sélection 2013 ■ ■ ■	18.80€	17%	22€	Appellation: Muscat du Cap Corse Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl 15,5% vol

Domaine Orenga de Gaffory

Philosophie du domaine

Respectons cette nature qui nous donne tant.

Depuis toujours notre philosophie a été le respect de la nature, de cette terre qui nous donne tant. Concrètement cet esprit se matérialise en un travail constant du sol, en une mobilisation en hommes importante pour contrebalancer l'absence d'utilisation de pesticides et de produits toxiques.

Le microclimat dont nous bénéficions, ici à Patrimonio, nous aide dans notre démarche

Toujours ventilée par les vents marins, la vigne, même pendant les périodes estivales de grosses chaleur ou après les pluies ne reste jamais ni humide, ni moite. Ce qui évite aux maladies de se développer. Ainsi nous pouvons, par un travail répété, pratiquer une culture raisonnée depuis des années et œuvrer pour une évolution biologique de la culture de nos vignes.

Évolution dans le respect des traditions

Pas de châteaux sur ces terres mais de petites maisons en pierre, dressées çà et là témoignent de l'histoire des hommes et de leur lien indéfectible avec la terre.

Cette terre nourricière et généreuse qui depuis des millénaires permet à la vigne de s'épanouir sur ses sols.

Mais seule la terre n'exprime rien sans la passion et le savoir-faire des hommes. Plus que l'histoire d'un vignoble, le domaine Orenga de Gaffory, est l'histoire d'un homme et d'un terroir.

1974, Henri Orenga de Gaffory rejoint son père, Pierre Orenga de Gaffory, sur le Domaine qu'il a créé dans les années soixante. Séduit par les vertus de ce terroir, il œuvre depuis à la rénovation, à la valorisation de ce patrimoine végétal et culturel.

C'est ainsi que le domaine qui comptait 23 hectares en 1966 s'étend aujourd'hui sur une cinquantaine d'hectares dont la renommée dépasse les rivages de l'île.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Cuvée des Gouverneurs Blanc 2014 ■ ■ ■	22.22€	17%	26€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13,5% vol
Cuvée des Gouverneurs Rouge 2012 ■ ■ ■	22.22€	17%	26€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012, 13,5% vol
Felice Blanc 2014 ■ ■ ■	20.51€	17%	24€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentinu Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014, 13,5% vol
Felice Rouge 2013 ■ ■ ■	15.38€	17%	18€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013, 13,5% vol
Orenga de Gaffory Rouge 2013 ■ ■ ■	13.68€	17%	16€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013, 13,5% vol
Scala Santa Blanc 2014 ■ ■ ■	17.09€	17%	20€	Appellation: Vin de France Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Scala Santa Rouge 2012 ■ ■ ■	21.05€	14%	24€	Appellation: Vin de France Cépages: 70% Minustellu, 30% Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 12,5% vol

Domaine Yves Leccia

Yves Leccia... l'histoire d'une passion !

Né d'une famille de vigneron, Yves ne s'est jamais posé la question de savoir ce qu'il ferait plus tard. Installé au début des années 80 après des études d'œnologie, il a longtemps dirigé le Domaine familial dont il se sépare en 2004.

En 2005, avec sa compagne Sandrine, ils créent leur propre Domaine, composé d'une partie des vignes de son père, et d'une autre partie en fermage.

Le Domaine d'E Croce est né !

Il se compose aujourd'hui de 15 hectares de vignes sur les magnifiques parcelles E CROCE et PARTINELONE, dans l'appellation PATRIMONIO.

Ces terroirs sont sur des coteaux exposés au Sud-ouest, sur des terroirs argilo-calcaire avec des schistes, au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse, et bénéficient d'un microclimat dû à l'influence maritime du Golfe de St Florent, très propice à une bonne maturité.

Le vignoble est planté essentiellement de 5 cépages:

- Le Vermentinu pour les blancs
- Le Niellucciu et le Grenache pour les rouges
- L'Ugni Blanc pour les blancs en Vin de Pays
- Le Biancu Gentile en Vin de Pays

La culture des sols est traditionnelle: les vignes sont labourées, déchaussées mécaniquement afin d'éviter les herbicides mais aussi pour contraindre les racines à plonger dans le sol et en tirer le meilleur. Les amendements sont uniquement organiques afin de respecter les sols.

Les vendanges sont manuelles, elles s'étendent de la mi-septembre jusqu'au début du mois d'octobre, les raisins sont alors triés, et, seules les grappes saines et mûres sont ramassées.

Cuvée	HTVA	TVA	TTC	Détails
Biancu Gentile 2013 ■ ■ ■	27.35€	17%	32€	Appellation: Ile de Beauté Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
Blanc 2013 ■ ■ ■	29.06€	17%	34€	Appellation: Patrimonio Cépages: Vermentino Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol
C281 2013 ■ ■ ■	32.48€	17%	38€	Appellation: Muscat du Cap Corse Cépages: Muscat petits grains Robe: Blanc Contenu: 75 cl Millésime: 2013 16% vol
Rosé 2014 ■ ■ ■	13.68€	17%	16€	Appellation: Patrimonio Cépages: Niellucciu Robe: Rosé Contenu: 75 cl Millésime: 2014 13,5% vol
Rouge 2012 ■ ■ ■	23.93€	17%	28€	Appellation: Patrimonio Cépages: 90% Niellucciu, 10% Grenache Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2012 13,5% vol
YL 2013 ■ ■ ■	20.51€	17%	24€	Appellation: Ile de Beauté Cépages: 80% Grenache, 20% Niellucciu Robe: Rouge Contenu: 75 cl Millésime: 2013 13,5% vol

Monvin.lu
48, rue Belle-Vue
L-7350 Lorentzweiler
Luxembourg

Contact

contact@monvin.lu
+352 621 392 857
+352 2 452 7990

