

Millésimes et cuvées....

Au sud de Saint-Chinian, sur le terroir argilo-calcaire, le domaine couvre 16 ha de vignes situés entre 210m et 280m d'altitude.

La géologie très complexe de Saint-Chinian se retrouve dans notre vignoble où l'on a une mosaïque de terroirs aux paysages exceptionnels, apportant chacun des spécificités dans nos cuvées.

Les derniers millésimes, 2018-2017-2016 ont connu une climatologie contrastée, mais avec comme point commun une longue période estivale sans pluie, assez fraîche en 2016, plus chaude en 2017 et 2018. En vinification, les raisins très sains ont macéré sans beaucoup d'extraction afin de garder fruité et tanins fins.

Une grande partie du domaine est en culture biologique sans revendication depuis de nombreuses années. Avec le millésime 2019 nous entamons une conversion sur l'ensemble du vignoble.

Notre verger d'oliviers entre en production : Olivière, Picholine, Tanche et Aglandau donnent une huile fruitée et douce .

LES VINS

Deux cuvées originales et *confidentielles* en Vin de Pays.

IGP Pays d'Oc Blanc 2018

- 70 % Terret – 30% Grenache gris

Terroir de plateaux calcaires – Vigne de 110 ans pour le Terret.

Cépages ancestraux du Languedoc : le Grenache gris apporte une minéralité pleine de fraîcheur et le Terret récolté légèrement surmûri en octobre, l'onctuosité et la richesse aromatique. C'est un assemblage qui présente une belle aptitude au vieillissement.

IGP Pays d'Oc Rouge 2019

-95% Cabernet Franc – 5% Syrah

Terroirs : sols profonds et frais, argiles et grès.

Notre nouvelle vigne de Cabernet Franc, plantée en 2014 vient compléter la vieille vigne très peu productive.

Petit rendement, et cuvaison assez courte pour limiter les caractères «jeune vigne» permettent d'obtenir un vin gourmand d'une bonne longueur en bouche.

Saint-Chinian Rosé 2020

-80 % Mourvèdre – 20% Cinsault

Rosé issu de pressurage direct. Le vin est élevé sur lies jusqu'en mars.

Très friand en apéritif, particulièrement digeste, il se marie très bien avec une cuisine estivale, méditerranéenne ou épicée.

Saint-Chinian Rouge 2018 Côte d'Arbo

- 35 % Syrah - 30% Grenache - 20% Carignan/Cinsault - 15% Mourvèdre

Assemblage de tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian sur des coteaux aux argiles rouges et ocre avec des expositions Nord pour certaines parcelles. On retrouve la fraîcheur et le fruité caractéristiques du terroir argilo-calcaire.

Vin charmeur, fruité et épicé sur un millésime riche, à partager en toutes occasions.

Saint-Chinian Rouge Causse du Bousquet /2017

- 70% Syrah - 13% Grenache –5% Mourvèdre –12% Carignan

Issu de vignes à petits rendements sur un plateau calcaire et des coteaux escarpés. L'élevage, 35% en cuve et 65% en fûts bourguignons de différents âges, ne marque pas le vin. Millésime complexe et élégant, affiné par deux années d'élevage. Ouvert un peu à l'avance, il développera des arômes plus intenses. Bon millésime de garde.

Saint-Chinian Rouge 2017 Clos de la Simonette

- 65 % Mourvèdre – 20% Grenache - 15 % Carignan

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine. Il est implanté sur des coteaux argilo-calcaires escarpés aménagés en terrasses - Exposition sud-est parfaite pour le Mourvèdre qui y mûrit lentement mais régulièrement. Elevation en demi-muids (fûts de 600l) dont une partie neuve pour le Mourvèdre. On retrouve les épices du Mourvèdre mais aussi un fruité intense, et une concentration propice à la garde.

Saint-Chinian Blanc 2018

- Grenache 25% Roussanne 35% Marsanne 25% Viognier 5% Clairette 10%

Terroir de plateaux calcaires.

Les raisins suivant les variétés, précoces ou tardives, sont ramassés à différents stades de maturité et refroidis avant d'être pressés afin d'extraire des jus plus fins.

Vinification : 50 % en demi-muids –50% en cuve.

Elevage sur lies en fûts et en cuve. Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité.