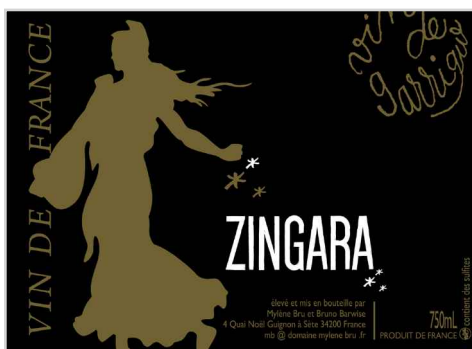




CUVÉE	Lady Chasselas
MILLÉSIME	2019 Épuisé / pas de 2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Un Chasselas en Méditerranée !
HISTOIRE	Rare cépage Chasselas. Il y a 150 ans, ce cépage était cultivé dans les meilleurs terroirs en raisin de table dans les villages alentours. Il était consommé sur les meilleures tables et les meilleures épiceries fines parisiennes: c'était le raisin d'or! Dès le départ, j'ai eu la curiosité de le vinifier.
CÉPAGE	Chasselas 100%
TERROIR	Parcelle de 50 ares en gobelets, défriche ancienne de garrigue. Sélection massale d'une très vieille vigne de Chasselas. Terres blanches calcaires caillouteuses. Roche friable, riche en magnésie comparable à de la craie.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. La parcelle est exposée au nord, en légère pente vers le nord-est.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débourage et fermentation alcoolique à température régulée.
ÉLEVAGE	Sur lies, en cuve inox pendant 5 mois et mise en bouteilles au printemps. Pas de filtration mais de légers soutirages successifs, lents, permettant sa mise au clair.
DÉGUSTATION	C'est un vin minéral et discret, salin, iodé avec une grande originalité. Parfois très floral, il évolue ensuite vers les fruits secs. En bouche, sa structure est fine, délicate, fraîche et ses accents un peu miellés: c'est une petite musique joyeuse.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Fromages; Desserts fruités
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Étonnant potentiel de garde : avec le temps, les notes aromatiques s'affinent, la fraîcheur se renforce. De 10 à 15 ans de garde. Parfois plus.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



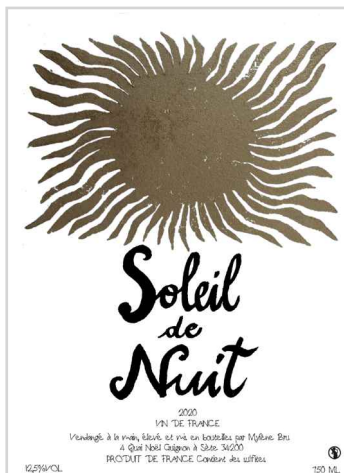
CUVÉE	Zingara
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc Marsanne sauvage en garrigue
HISTOIRE	En 2018, cette petite vigne de Marsanne est sauvée de l'arrachage. Cultivée en bio depuis plus de 12 ans, cette parcelle est totalement entourée de fenouils sauvages. Son étiquette est inspirée des westerns de Camargue dans lesquels les chevaux camarguais et les Gitans avaient le beau rôle.
CÉPAGE	Marsanne 100%
TERROIR	Petite Terrasse villafranchienne de 25 ares avec une structure argileuse composée aussi de graves fines. Sa texture est légère et caillouteuse. Présence de fenouil sauvage.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débouillage et fermentation alcoolique à température basse (17°C/18°C).
ÉLEVAGE	En cuve inox pendant 5 mois et mise en bouteilles au printemps. Pas de filtration mais des soutirages successifs, lents, permettant sa mise au clair.
DÉGUSTATION	Sa robe est lumineuse et dorée. Rond, opulent, il possède des notes de pêches de vignes, d'abricot et de fleurs. Parfois des notes d'amande fraîches, et de miel en bouche avec une fraîcheur douce. Finale longue, persistante.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Turbo grillé au beurre blanc truffé; Ceviche de loup, piments et citrons du jardin; Dim Sum; Fromages
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Très beau potentiel de garde avec une finale qui évolue vers les fleurs blanches et le menthol. Il gagne en suavité, en finesse. De 6 à 10 ans.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



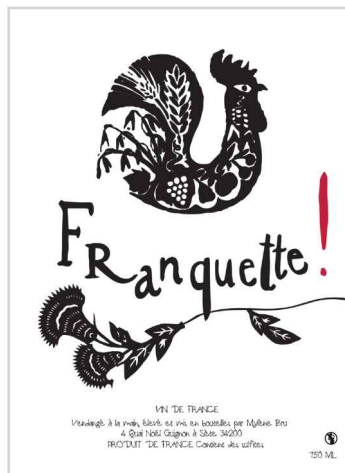
CUVÉE	Serve the Servant
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Rare Servant !
HISTOIRE	Cépage oublié, autrefois cultivé sur les petites terrasses et récolté au mois de Novembre, le Servant a une peau épaisse, à la jolie teinte rose ambré qui permettait sa conservation jusqu'à Noël.
CÉPAGE	Servant 100%
TERROIR	2 petites terrasses calcaires de la garrigue sur des collines bien exposées.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition plein nord.
VINIFICATION	Vendange manuelle à maturité fin septembre car c'est un cépage très tardif. Petite presse soignée, fermentation qui dure 3 semaines environ.
ÉLEVAGE	Elevé sur lies fines . De soutirages en soutirages il se clarifie naturellement pendant un an et demie.
DÉGUSTATION	Le cépage développe des qualités gustatives particulières prenant ses jolies notes oxydatives, avec une belle note saline.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Fromages; Pulled porc; Araignée de porc citronnelle grillé; Huitres & coquillages; Desserts fruités
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	2 à 3 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



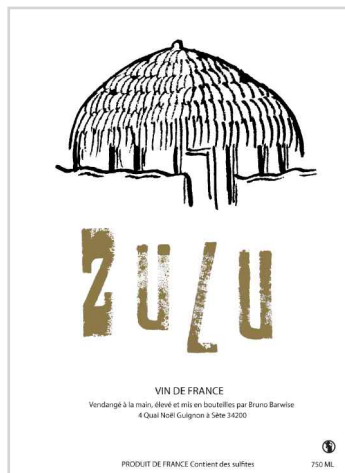
CUVÉE	Cartouche
MILLÉSIME	2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le claret en Languedoc !
HISTOIRE	Cette cuvée célèbre le printemps, la gaieté, la sieste sous le figuier, le partage et la fête. Elle a été imaginée aussi pour célébrer un festival que nous adorons: The Worldwide festival de Sète. C'est la cuvée préférée de Gilles Peterson, célèbre DJ, passionné de musique, et créateur du festival.
CÉPAGE	Grenache 80% Cinsault 20 %
TERROIR	Quatre petites terrasses villafranchiennes bordées par un bois de chênes. Sol argilo- limono- sableux très caillouteux avec présence d'huîtres.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. L' exposition est plein Nord . exposition favorable au gel malgré le haut du coteau.
VINIFICATION	Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Combinaison de plusieurs vinifications différentes: Pour le Grenache: 1/3 presse directe 1/3 égrappé 1/3 macération carbonique courte Pour le Cinsault égrappage et fermentation alcoolique à basse température. La diversité des raisins, leur qualité originale couplée avec les différentes vinifications donne un vin dont le goût unique fait sa popularité.
ÉLEVAGE	Elevage 4/5 mois en cuves inox puis assemblage des petites cuves entre elles pendant l'hiver . Mise en bouteilles en mars de l'année qui suit.
DÉGUSTATION	Cartouche a une couleur franche et vive, lumineuse. Son nez possède un fruit immédiat, simple qui évoque le raisin. Son goût rappelle la saveur du jus de grenade. En bouche, c'est tout d'abord une explosion de fruit frais avec une grande vivacité. La belle amertume en finale ouvre l'appétit !
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Grillades entre amis; Les salades de printemps et d'été; Anitpasti de légumes; Planches fromages - charcuterie; Phô, Bo Bun & Ramen
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Nous n'en avons pas assez pour vérifier! Il est très vite bu ! Entre 1 et 2 ans pour sa fraîcheur.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



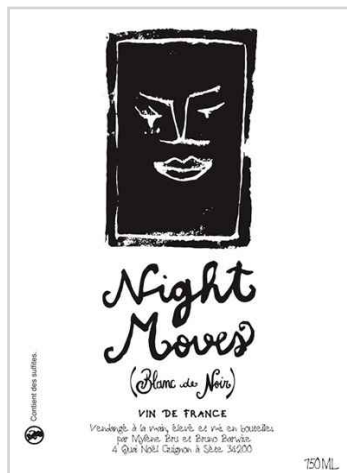
CUVÉE	Soleil de Nuit
MILLÉSIME	2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Sous le Soleil de Jacques Prévert
HISTOIRE	2020: Premier millésime de Soleil de Nuit, cuvée issue d'une seule parcelle de vigne : La Rompue du Bas. Vinification de Cinsault et Carignan de façon à retrouver l'association fruitée des deux cépages pour une cuvée tout en fraîcheur.
CÉPAGE	Carignan 70% Cinsault 30%
TERROIR	La Rompue du Bas, parcelle en pente, sol calcaire.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec, exposition plein nord.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caisses de 12 kg Vinification en grappes entières pour les deux cépages mais vinifiés dans deux cuves différentes. Presses séparées également dans le pressoir vertical. Assemblage des deux cépages dès la fin de la fermentation alcoolique.
ÉLEVAGE	4 mois en cuves inox. Légers soutirages à l'abri de l'air pour séparer le vin de ses lies très délicatement.
DÉGUSTATION	Le Cinsault composé de grosses baies à la chair très juteuse donne à l'assemblage beaucoup de légèreté: nez de fruits rouges, de framboise, de fruits secs et de fleurs blanches. Le Carignan apporte une fraîcheur douce et une certaine longueur en bouche.
GASTRONOMIE	Risotto à l'encre de seiche; Yakitoris de volaille; Pulled porc; Soupe froide de tomates du jardin; Dim sum; Fromages
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	4 à 5 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



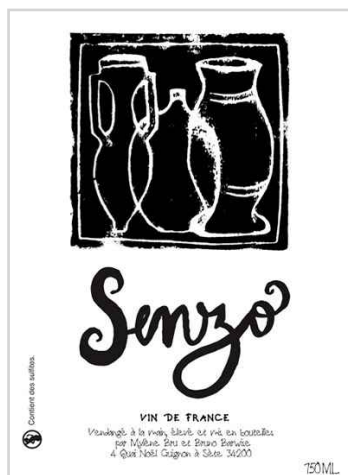
CUVÉE	Franquette
MILLÉSIME	2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Une Syrah méditerranéenne qui s'exprime sur le fruit.
HISTOIRE	A la Bonne Franquette! Cela signifie: en toute simplicité. Au milieu du XVIIe siècle, on disait "à la franquette", initialement pour dire: "en toute franchise", "Franquette" est un mot dérivé de "Franc". C'est tout à fait adapté à cette cuvée très franche, qui exprime tout le fruit de la Syrah.
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Calcaires lacustres / argilo calcaire.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Expositions nord-ouest.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en grappes entières à basse température pendant 3 semaines. Presse douce dans le pressoir vertical, fin de la fermentation alcoolique en phase liquide toujours à température contrôlée. Presses et coules sont assemblées.
ÉLEVAGE	En cuves inox 3/4 mois, soutirage léger puis mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	Expression simple et franche d'une cuvée 100% Syrah vinifiée en grappes entières. Cette macération lui confère des arômes très fruités, une fraîcheur un peu mentholée, une saveur douce avec des notes fumées et une longueur qui révèle le gout du bois de la vigne.
GASTRONOMIE	Oeufs en meurette; Soupe fraîche de petits pois à la menthe; Légumes grillés; Poulet frites; Soufflet au chocolat Madagascar Trinitario; Pain d'épices
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 à 5 ans.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Zulu
MILLÉSIME	2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Hommage aux racines africaines de Bruno Barwise
HISTOIRE	Nouvelle interprétation du travail d'une année au Pioch Coumoulet, voici une cuvée typée de Grenache cueilli à maturité, légèrement teintée de Muscat de Hambourg. Le nom de la cuvée est lié aux origines sud-africaines de mes parents, notamment ma mère qui était bilingue anglais-zoulou ! - Bruno Barwise
CÉPAGE	Grenache noir 90% Muscat de Hambourg 10%
TERROIR	Petites étagères adossées à un pioch (une colline) et entouré de vieux chênes kermès et cyprès. Sol argilo-calcaire avec une présence de silex et de fossiles de coquillages.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest avec vue plongeante sur la Vallée de l'Hérault et au loin les contreforts du Larzac, balayée par la Tramontane.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caisses de 12kg. Légère macération de quelques jours à basse température des deux cépages ensemble égrappés pour extraire le fruit. La Fermentation alcoolique démarre. Décuvage ensuite sans attendre la fin de la fermentation des deux cépages. Assemblages des jus de coule et de presse au pressoir. Fermentation à basse température (18°C). Soutirages post fermentation pour mise au clair.
ÉLEVAGE	4 mois en cuve inox avant mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	Robe très claire, vive, lumineuse entre rouge et rosé. Nez minéral, un peu fumé, de pierre à silex, d'agrumes et d'épices. En bouche, c'est très suave, avec une rondeur propre au grenache.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Tartare bœuf à l'huître & agrumes; Araignée de porc citronnelle grillé; Grillades de viandes blanches; Fromages à pâte pressée cuite
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Night Moves
MILLÉSIME	2019 Epuisé / pas de 2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Le Blanc de Noir !
HISTOIRE	Lors du festival de musique The Worldwide Festival à Sète en 2019 la rencontre avec Virgil Abloh, musicien et créateur américain a été très inspirante. A l'image des vins de Champagne, nous avons eu l'idée de créer un Blanc de Noir du Sud. Son nom, Night Moves, est aussi celui d'un lieu mythique dédié à la musique et aux vins naturels situé à Brooklyn.
CÉPAGE	Grenache 80% Muscat de Hambourg 20%
TERROIR	Petites étagères adossées à un pioch (petite colline) et entourées de vieux chênes kermès et cyprès. Sol argilo-calcaire avec une présence de silex et de fossiles de coquillages.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest avec vue plongeante sur la Vallée de l'Hérault et au loin les contreforts du Larzac, balayée par la Tramontane.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caisses de 12 kg. Presse directe des 2 cépages mélangés. Nous avons décidé de presser délicatement ces deux cépages noirs pour obtenir un blanc. Seul le coeur de la presse a été conservé pour cette cuvée confidentielle. Débourage à froid pour précipiter les matières colorantes. Ensuite, le jus a fermenté lentement en cuve, à basse température (18°C).
ÉLEVAGE	4 mois en cuve inox avant mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	Couleur caractéristique: oeil de perdrix. Nez délicat de fleur mais aussi musqué, avec un côté épicé surprenant. Structure en bouche douce avec une grande fraîcheur.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Fromages; Pulled porc; Phô et Bo Bun; Fromages de chèvre
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Senzo
MILLÉSIME	2019 Epuisé / pas de 2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le Pinot noir du Languedoc
HISTOIRE	Nous avons hérité d'une petite parcelle, isolée, d'un très vieux Cinsault dont les souches tortueuses, magnifiques, donnent de petites grappes juteuses, d'une délicatesse infinie. Vinifiée pour la première fois en 2019, nous avons obtenu mille flacons à peine. Il n'y en aura jamais plus! Senzo est le synonyme ampélographique du Cinsault.
CÉPAGE	Cinsault 100%
TERROIR	Très ancienne parcelle de Cinsault de plus de 60 ans, sublime paysage tourné vers le plateau calcaire d'Aumelas. Sable, grès, présence importante de petites graves fines.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Plateau altitude 220 m à l'abri du nord, bordé d'un bois de chênes.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée naturellement en alternant des couches égrappées de Cinsault avec quelques grappes entières dans la même cuve. Macération douce et lente pendant 3 semaines et fermentation à basse température (entre 18 et 24°C) pour préserver les arômes. Presse verticale lente. Assemblage des presses et du jus de goutte.
ÉLEVAGE	Élevage 5 mois en cuve inox. Un soutirage léger.
DÉGUSTATION	Nez de bois de rose, girofle, et petit fruits rouges. La bouche trouve son équilibre avec des tanins fondus et une persistance de garrigue qui relève les derniers instants. C'est un vin persistant et délicat. Coup de coeur RVF 2020
GASTRONOMIE	Salmis de pintade; Ventrèche de thon snacké; Entrecôte grillée aux sarments de vignes; Phô et Bo Bun; Soufflet au chocolat Madagascar Trinitario; Fromages à pâte pressée cuite
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	5 ans et plus
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



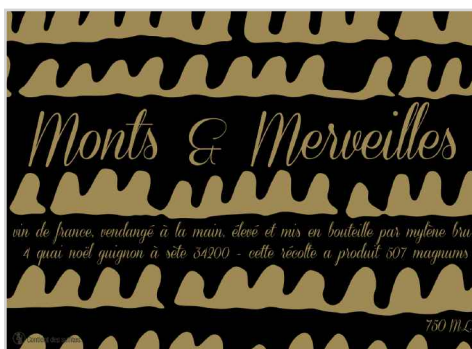
CUVÉE	Les moulins de mon mon cœur
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	AOP Languedoc
COULEUR	Rouge
	Les Moulins en hommage à Michel Legrand !
HISTOIRE	Trois cépages issus de 3 petites parcelles arrivent à maturité au même moment. En 2014, j'ai l'idée de les placer dans la même cuve pour former de petites couches égrappées qui tournent comme des moulins: les Moulins de mon Cœur! C'est aussi un lien à Michel Legrand, grand musicien qui a composé cette musique mythique : "The Windmills Of Your Mind "pour le cinéma.
CÉPAGE	Syrah 35% Carignan 35% Cinsault 30%
TERROIR	Trois petites terrasses argilo calcaires avec des graves fines.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions sont nord et nord-Est.
VINIFICATION	Egrappage, mise en cuve en petites couches superposées en alternant les trois cépages récoltée manuellement en petites caissettes de 12kg. Cuvaïson et fermentation alcoolique des trois cépages en même temps, dans la même cuve pendant 10 jours . Quand le jus atteint tout seul le chapeau de marc: pressurage dans un petit pressoir vertical puis assemblage des jus de la presse et des jus de goutte.
ÉLEVAGE	Elevage en cuve pendant 15 mois au moins, soutirages légers pour éliminer les lies.
DÉGUSTATION	Les goûts se mélangent pendant la macération et la fermentation ce qui donne à la cuvée son caractère très fondu. Fruits rouges intenses, griotte, violette, fraîcheur en bouche couplée avec de beaux tanins souples.
GASTRONOMIE	Encornets farcis; Planches italiennes, bresaola et pecorino pepato; Tian de légumes d'été; Canederli; Aïgo bouldo
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	De 5 à 10 ans. Peut être servi en carafe.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Far Ouest
MILLÉSIME	2018
DÉNOMINATION	AOP Languedoc
COULEUR	Rouge
	La cuvée originelle
HISTOIRE	Far Ouest est la cuvée méditerranéenne issue de l'assemblage de tous les cépages du domaine: Grenache, Carignan, Syrah et Cinsault en majorité. C'est aussi bien les petits rangs de Tempranillo de la Syrah du petit Mazet que les petits plants d'Aubun complantés dans le Carignan de la Côte. Far ouest a une nature qui rappelle les grandes étendues et la conquête d'une terre sauvage.
CÉPAGE	Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache...
TERROIR	Terres blanches, calcaires friables, riches en magnésie pour la Syrah et le Grenache. Sols argilo-calcaires et calcaires lacustres pour les vieux Carignans. Terrasses argileuses avec des graves fines pour les Cinsaults.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions dominantes sont nord et nord-est avec des pentes différentes pour chaque parcelle.
VINIFICATION	Recherche de la maturité pour chaque cépage, pour chaque parcelle. Vendange manuelle en caissettes de 12 kg séparée pour chaque parcelle. Cuvaion en grappes entières de 10 à 20 jours dans de petites cuves fermées pour les Carignans et pour certaines parcelles de Syrah en fonction des millésimes. Pas de délestage ni de remontage: extraction douce des arômes et de la structure. Pressurage dans un petit pressoir vertical, assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique à température régulée (24°C/26°C) pour chaque parcelle. Vinifiées séparément, les cuves seront assemblées au printemps qui suit leur récolte.
ÉLEVAGE	En cuves inox pendant 15 à 18 mois. (Pas d'élevage dans le bois) Mise en bouteilles sans filtration. On peut constater dans les bouteilles parfois des dépôts naturels de matière colorante et de tannins.
DÉGUSTATION	C'est l'assemblage complexe qui lui donne son originalité. Sa robe est intense. Des parfums de garrigue, de fruits mûrs se mêlent à des arômes de poivre et de camphre. C'est un vin délicat, racé, méditerranéen avec une beau grain de tanin.
GASTRONOMIE	Antipasti de légumes grillés; Macaronade sétoise; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Carré de cochon noir gascon, écrasé de pommes de terres à l'huile d'olive; Magret de canard rôti; Fromages à pâte pressée cuite
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Peut se boire dans les premières années avec un caractère jeune. Entre 10 et 20 ans voir plus pour des tanins très souples et des arômes qui s'affinent vers le bois de la vigne.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Rita
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le vin de mon enfance
HISTOIRE	Mes grand pères en Corbières vinifiaient du Carignan pur récolté dans des comportes en bois, puis macéré, grappes entières dans de très grands foudres en châtaignier. En hommage à une de mes grands-mères et au culte de Sainte Rita à Sète, cette cuvée 100% Carignan évoque l'enfance et le cinéma. Catherine Deneuve aime beaucoup Rita!
CÉPAGE	Carignan 100%
TERROIR	Vieux Carignans de plus de 60 ans. Deux parcelles inclinées de calcaires purs bordées par un petit bois de garrigue très sauvage appelées les "Rompues" car on s'y "rompait" le dos en utilisant la pioche.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Plein nord, balayées par la tramontane dominante.
VINIFICATION	Recherche de la maturité. Le Carignan est le cépage le plus tardif, celui qui ne craint pas la sécheresse. Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Cuvaion en grappes entières de 15 jours à 1 mois ; pressurage dans un petit pressoir vertical, cages bois avec scourtins en fibre naturelle d'Esparto. Assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique lente en petites cuves.
ÉLEVAGE	En cuve pendant 15/18 mois, soutirages réguliers, parfois avec aération légère. Clarification naturelle du vin qui se dépose doucement lors de l'hiver.
DÉGUSTATION	La macération en grappe entière apporte douceur, fraîcheur et fruit à ce cépage puissant et typiquement méditerranéen. Robe violine, pourpre. Parfum affirmé de garrigue chaude, de plantes médicinales, de menthe, de thym... caractère complexe, parfois oriental et étonnante fraîcheur en bouche. Association gastronomique Revue 12°5 spécial Carignan.
GASTRONOMIE	Salmis de pintade; Tagliatelles fraîches à l'effiloché de bœuf-sauce vigneronne; Entrecôte grillée aux sarments de vignes; Risotto à l'encre de seiche; Pâtés et terrines de grand-mères; Desserts tout chocolat
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Grand potentiel de garde. Entre 7 à 12 ans. Peut être décanté en carafe pour "ouvrir" le vin et lui permettre de gagner en fruit et en souplesse.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Monts & Merveilles
MILLÉSIME	2018
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Une Syrah de garde nordiste.
HISTOIRE	En 2014, au moment de réaliser l'assemblage de la cuvée Far Ouest, 300 litres de vins de la parcelle "Syrah du Triangle" ont été mis de côté tant le goût unique de cette petite cuve me plaisait ! Cela a donné quelques rares magnums (j'avais trop peu de vin pour le mettre dans des bouteilles de 75Cl.) qui ont eu un succès immédiat. La cuvée Monts et Merveilles était née.
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Une seule parcelle de Syrah : la Syrah du Triangle de 60 ans. Calcaires lacustres, terres très filtrantes.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. La parcelle est plein nord, froide, très exposée au vent, les grappes de raisins sont millerandées, d'où de petits fruits et une extrême biodiversité.
VINIFICATION	Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Egrappage des baies très doux. Cuvaïson de 3 semaines environ très lente avec achèvement de la fermentation alcoolique et pressurage très lent dans le petit pressoir vertical cage bois avec des scourtins en Esparto qui filtrent naturellement les jus écoulés. Mélange presse et coule .
ÉLEVAGE	Élevage en cuve pendant 15 mois au moins, soutirages légers pour éliminer les lies. La couleur est très intense, et une partie du dépôt est souvent dans la bouteille car le vin n'est pas filtré.
DÉGUSTATION	Couleur très sombre aux reflets violets d'encre. Fruits noirs intenses au nez avec des parfums aux arômes de fruits noirs très mûrs myrtille et griotte. Quand on a la patience de l'attendre on sent la violette caractéristique qui se transforme avec le vieillissement vers des notes plus complexes où se mêlent le musc, la truffe, le cuir, le moka et des pointes épicées.
GASTRONOMIE	Macaronade sétoise; Oeufs en meurette; Poulet frites; Côte de boeuf grillée aux sarments de vigne; Salmis de pintade; Araignée de porc citronnelle grillée
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Potentiel de garde important. Il ne reste aucun magnum de 2014 malheureusement!
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Karm
MILLÉSIME	2017
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le goût de l'Espagne au tempo du Tempranillo.
HISTOIRE	Quelques rangées de Tempranillo inspirent une cuvée très rare de quelques bouteilles de ce cépage pur, en souvenir de mes origines Andalouses. Karm signifie en arabe: le jardin intime en hommage aux sublimes jardins du palais de l'Alhambra.
CÉPAGE	Tempranillo 100%
TERROIR	Défriches anciennes de garrigue, terres très calcaires , présences de lauzes calcaires. Quelques pieds de Tempranillo en sélection massale.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les rangs sont exposés au nord-ouest
VINIFICATION	Recherche de la maturité. Le Tempranillo est le cépage rouge le plus précoce. C'est un cépage très ligneux, dont les grappes sont très belles mais dont les tannins doivent être bien mûrs pour éviter tout caractère rustique. Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Cuvaion en grappes entières de 15 à 20 jours ; pressurage dans un petit pressoir vertical, assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique lente en petite cuve.
ÉLEVAGE	En cuve pendant 15 mois. Soutirages. Recherche d'un élevage en bouteilles pour proposer cette cuvée sur des millésimes plus anciens.
DÉGUSTATION	Robe intense qui peut ensuite prendre de belles notes cuivrées. Parfums très fins, de fleurs, notes sauvages de cuir, de fruits noirs, de bois de ronce, En bouche il est très délicat et offre des tannins fins et soyeux mais avec un grain en finale très particulier.
GASTRONOMIE	Paella valenciana; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Risotto à l'encre de seiche; Planches fromages - charcuteries; Grillades de viandes rouges et blanches; Pâtés et terrines de grand-mères
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Très grand potentiel de garde entre 10 et 20 ans avec une structure qui s'affine et des tanins qui deviennent très doux.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	11 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



CUVÉE	Bordigue
MILLÉSIME	2008 et 2012 Epuisés
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Un Grenache élevé très longuement
HISTOIRE	Cette cuvée ne voit le jour que deux fois: 2008 et 2012. Très liée à Sète, Port autrefois pinardier dans lequel on pratique toujours la pêche à la Daurade, la cuvée évoque ce quai de la Bordigue où les daurades étaient conservées dans de grandes cages en bois sous l'eau.
CÉPAGE	Grenache 100%
TERROIR	Très calcaire, calcaires lacustres, terres blanches.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Parcelle qui penche dans tous les sens, exposée plein nord.
VINIFICATION	La cuvée n'a vu le jour que deux fois, au cours de deux millésimes : 2008 et 2012. La cuve de Grenache toujours issue de la même parcelle fermenta alors patiemment de manière très lente en plusieurs phases.
ÉLEVAGE	Sa fermentation et son élevage également très lent dura plus de deux ans en cuve.
DÉGUSTATION	La robe du vin et ses arômes rappellent des notes oxydations de griottes, de fumé, d'épices , c'est un vin très ouvert avec une bouche très suave.
GASTRONOMIE	Macaronade de Sète; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Planches fromages - charcuteries; Grillades de viandes rouges; Pâtés et terrines de grand-mères
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	5 à 8 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré