

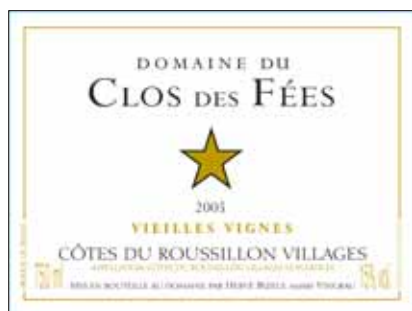
les Vins disponibles

« Les Sorcières » - AOC Côtes du Roussillon - 2006



Carignan noir 35 %, Grenache noir 35 %, Syrah noire 30 %, Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah. Dominante de terroirs argilo-calcaire. Date de vendange décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides. Vendange manuelle triée à la vigne, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération pré-fermentaire à basse température avec pigeage doux et remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction modérée. Écoulage dès la fin des fermentations malolactiques. Élevage en cuve béton et inox, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille. Mise en bouteille en Juin 2007 après une filtration douce.

« Vieilles Vignes » - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2005



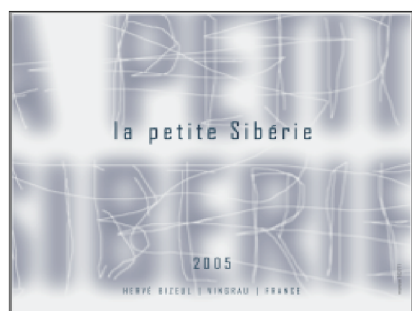
Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 35% Grenache, 15% Lladoner Pelut, 10% Syrah, 40% Carignan. Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, pH > 9. Travail en vert important : entrecœurs, effeuillages. Raisins à maturité maximale. Tri à la vigne avant et après égrappage. Vendange en camion frigorifique. Fermentation pré-fermentaire à basse température avec pigeage et remontage quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours avec extraction par pigeage doux journalier. Écoulage à chaud en barriques d'un vin (100%, Saury) renouvelées par 1/3. Élevage 12 mois sans soutirage. Mise en bouteille sans filtration après affinage en cuve de 2 mois.

« le Clos des Fées » - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2005



Mosaïque de minuscules parcelles de vieilles vignes sélectionnées, toutes sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage à égalité de syrah, mourvèdre, grenache noir, carignan noir. Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecœurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique. Vinification en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage 100 % en barriques neuves (Saury). Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré. Mise en bouteille mai 2007.

« la petite Sibérie » - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2005



Parcelle unique (1ha 16a 16ca) de vieilles vignes de grenache noir en gobelet sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Sur socle argilo-calcaire, coulée de schistes et mica-schistes rouge-noirâtre, à teneur en fer exceptionnelle. Conditions climatiques extrêmes. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest. Taille tardive. Travaux en vert intensifs : ébourgeonnage, entrecœurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite tout en conservant le maximum de fraîcheur et de fruit. Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux journalier. Écoulage en barriques neuves (Saury). Malolactique au printemps. Mise en bouteille sans filtration et par gravité en avril 2007.

« Vieilles Vignes Blanc » - AOC Côtes du Roussillon - 2006



Grenache Blanc 100 %. Parcelle de 2.5 hectares de vignes centenaires en sélection massale. Terroir d'Opoul, en bordure d'une forêt domaniale de plusieurs centaines d'hectares. Terroirs argilo-calcaire tardifs, altitude 300 mètres, vent permanent, entrées maritimes fréquentes. Date de récolte décidée en vue de rechercher l'expression du fruit mûr tout en gardant fraîcheur et minéralité. Vendange manuelle, triée à la vigne, stockée et transportée en camion frigorifique. Pressurage pneumatique doux. Fermentation lente en cuve inox thermo-régulée (70 %) et barriques de deux vins avec batonnage (30%). Élevage sur lies totales pendant 8 mois. Malolactique. Collage et filtration légère avant mise. Déjà délicieux mais peut se bonifier 18 à 48 mois.