



VINS IGP DE LA HAUTE VALLÉE DE L'ORB

DOSSIER DE PRESSE 2022



DES VINS D'ALTITUDE QUI SIGNENT LEUR DIFFÉRENCE



2ÈME...

.. territoire
IGP du
département
de l'Hérault.



SOMMAIRE

ÉDITO

AU COEUR DE LA HAUTE VALLÉE DE L'ORB
LE TERRITOIRE

P 1

LE SYNDICAT DES VINS IGP DE LA
HAUTE VALLÉE DE L'ORB

P 2

CLIMAT ET SOLS

P 3

LE REGARD DE "L'ARTISAN DÉGUSTATEUR"

P 5

UNE HISTOIRE ET DES HOMMES

P 6

LES HOMMES ET LEUR DOMAINE

P 7

LES VINS, FICHES TECHNIQUES

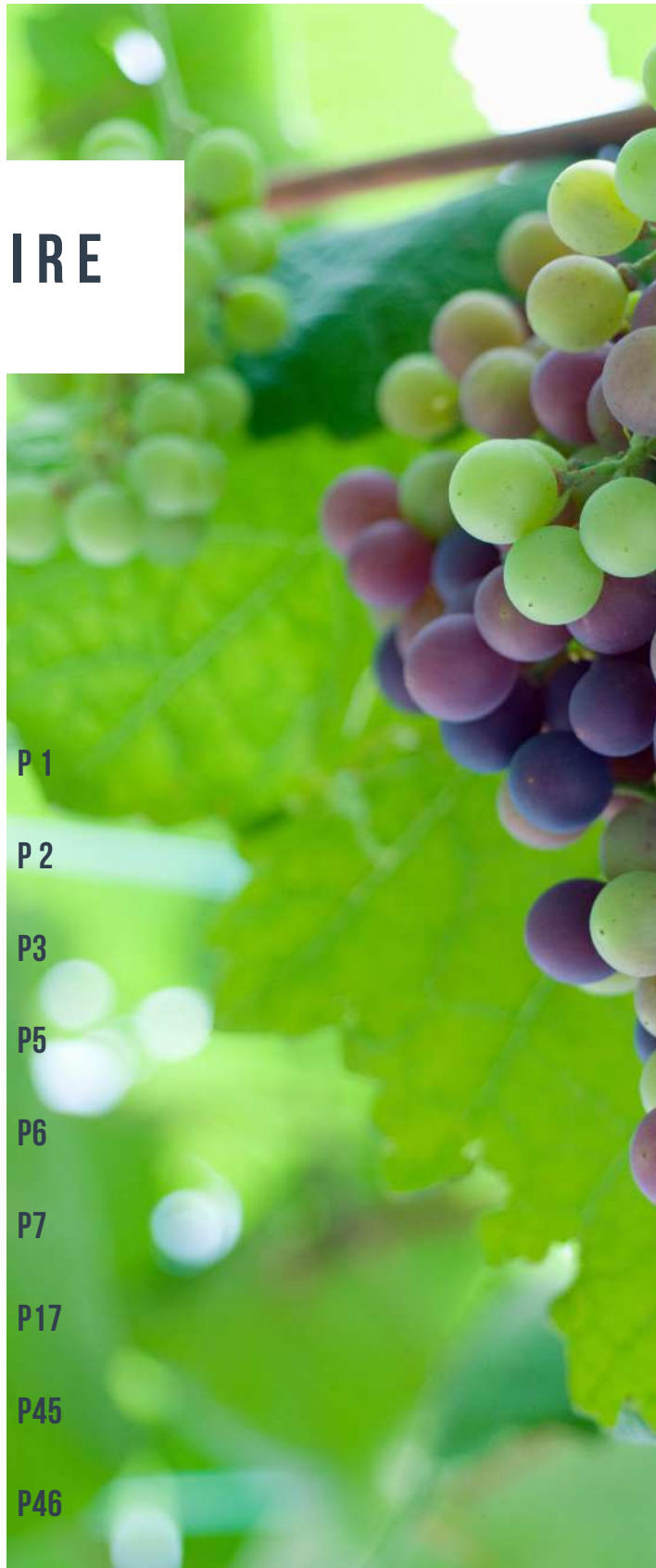
P 17

LE MOT DE CHRISTOPHE MENOZZY, SOMMELIER

P 45

CONTACTS ET PARTENAIRES

P 46



ÉDITORIAL

PAR FRÈRE MARIE PÂQUES

Président des Compagnons du Sens, qui a passé 25 ans comme moine cellérier à l'abbaye Notre-Dame de Lérins et en a développé le vin.

" J'aime le bon vin, même si ce n'est pas une raison suffisante. Mais plus sérieusement, la haute vallée de l'Orb constitue un terroir avec un fort potentiel encore bien trop méconnu ! "

On y rencontre des hommes et femmes remarquables, qui, chacun à sa mesure, effectuent un vrai beau travail qui mérite d'être mis en valeur. L'avenir est dans les terroirs d'altitude, la fraîcheur des montagnes et de la rivière Orb"

& PAR ÉMERIC MAS

Président du Syndicat de défense des vins IGP de la Haute Vallée de l'Orb, et viticulteur

La haute vallée de l'Orb est cernée par des collines et montagnes jusqu'à plus de 700 mètres d'altitude.

Sa géographie, la diversité de ses sols et son climat tempéré lui donnent une typicité réellement particulière.

les vignerons sont tout aussi singuliers dans leur personnalité que dans leurs manières de travailler la vigne et d'élever leurs vins... c'est une richesse que nous retrouvons dans la subtilité de leurs cuvées.

La viticulture a fait ici, bien avant l'élevage, partie intégrante du paysage. Les dernières décennies voient leurs vignes s'arracher.

Aujourd'hui nous sommes dans un tournant où les vignerons doivent, encore davantage, prendre conscience de la richesse de cette magnifique vallée et croire dans un avenir tout ouvert sur le meilleur. Leur vin en est la promesse.



Photo : Régis Domergue
site Hérault Tourisme

AU SEIN DE MULTIPLES DÉCORORUM NATURELS

" Sur la ligne de partage des eaux, se déplacer de quelques kilomètres, c'est changer de paysages. C'est une région unique pour la marche, le VTT, les sports pleine nature et la découverte des villages foisonnant de patrimoines culturels.

On passe d'un véritable décor de montagne (Caroux, Espinouse...), aux forêts denses de la Montagne Noire, aux landes et tourbières des monts de Lacaune, au plateau des lacs, ou au secteur karstique et aride du Minervois, **en passant par le vignoble de la haute vallée de l'Orb...**"

Michel Salettes

L'IGP (Indication Géographique Protégée) de la Haute Vallée de l'Orb est entièrement incluse dans le parc régional naturel du Haut Languedoc.

L'Orb serpente dans les contreforts sud du Massif Central. Des monts de L'Escandorgues aux monts de l'Espinouse,

la Haute Vallée de l'Orb offre ses vignes à la douce chaleur du soleil sur des coteaux d'altitude.

AU COEUR DE LA HAUTE VALLÉE DE L'ORB

LE TERRITOIRE



Au nord-ouest du département de l'Hérault, la Haute Vallée de l'Orb est constituée de 32 communes nichées au sein de paysages diversifiés, dans un écrin de verdure du Haut Languedoc, Depuis longtemps, cette terre de villégiature est prisée pour ses eaux, ses stations thermales comme Avène ou Lamalou-les-Bains.

Ce territoire regroupant 3 vallées, la Mare, le Jaur et l'Orb, est cerné par la Montagne Noire, les Monts du Caroux et l'Escandorgue. Son étendue en fait **le deuxième territoire IGP du département de l'Hérault.**



DEPUIS LE ANNÉES 80

LE SYNDICAT DE L' IGP DE LA HAUTE VALLÉE DE L'ORB

Le syndicat de défense de l' IGP de la Haute Vallée de l'Orb regroupe une cave coopérative et 15 domaines.



LES DOMAINES

DOMAINE MAS DES MESURES
Localisation : le Pradal

DOMAINE DE PÉLISSOLS
Localisation : Bédarieux

CAVE COOPERATIVE LES COTEAUX DE CAPIMONT
Localisation : Hérépian

EARL CARRIERE AUDIER
Localisation : Viéussan

GAEC DU VIEUX CHAI
Localisation : Roquebrun

DOMAINE JOUVET
Localisation : la Tour sur Ob

LA CLE D'O FEE
Localisation : Prémian

SCEA MASDOUX
Localisation : Dio et Valquières
Le temps des cerises

DOMAINE DE GRAVEZON
Localisation : Joncel

DOMAINE DE CLOVALLON
Localisation : Bédarieux

LE MAS DU ROUYRE
Localisation : Saint Martin de l'Arçon

DOMAINE DE BON AUGURE
Localisation : Joncels

L'ABSURDE GÉNIE DES FLEURS
Localisation : Bédarieux

AUPRÈS DE MON CEP
Localisation : Les Aires

LE MAS DE L'AMETLIER
Localisation : Le Pradal

LA PRODUCTION

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de :

- 65 hectolitres pour les vins rouges
- 70 hectolitres pour les vins rosés et blancs

Les rendements autorisés maxi sont de 120 hl/ha.

Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute Vallée de l'Orb » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 70 hectolitres,

SON CLIMAT

► **La Haute Vallée de l'Orb se définit par un mésoclimat** : climat d'une zone spécifique qui diffère du climat normal de la région, du fait de sa spécificité géographique "méditerranéen atténué".

► **La majeure partie de la zone viticole se caractérise par :**

Des niveaux d'humidité différents qui reçoivent entre 900 et 1200 mm d'eau par an, des vignes se situant dans une zone « fraîche à froide » recevant moins de 1350 °C de températures actives durant la période végétative de la vigne.

► Il n'existe **pas de contraintes hydriques précoces**. Elles sont modérées durant la maturité.

► Enfin , cette zone de production est considérée comme une zone à nuits fraîches.

A la fois près des côtes mais profitant des hauteurs montagneuses, la vigne bénéficie d'un climat très particulier.

De type méditerranéen frais et plutôt bien arrosé, les amplitudes thermiques notables entre le jour et la nuit forgent le caractère de ses raisins.

La maturation lente des raisins donne aux vins de la Haute Vallée de l'Orb leur caractère si original.

Le mésoclimat de la Vallée de l'Orb peut se définir comme un climat

de moyenne montagne, frais et humide. Ces trois caractéristiques entraînent l'allongement du cycle végétatif de la vigne.

Le climat de la Haute Vallée de l'Orb est favorable

- aux cépages blancs ainsi qu'à certains rouges : cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot, pinot noir.

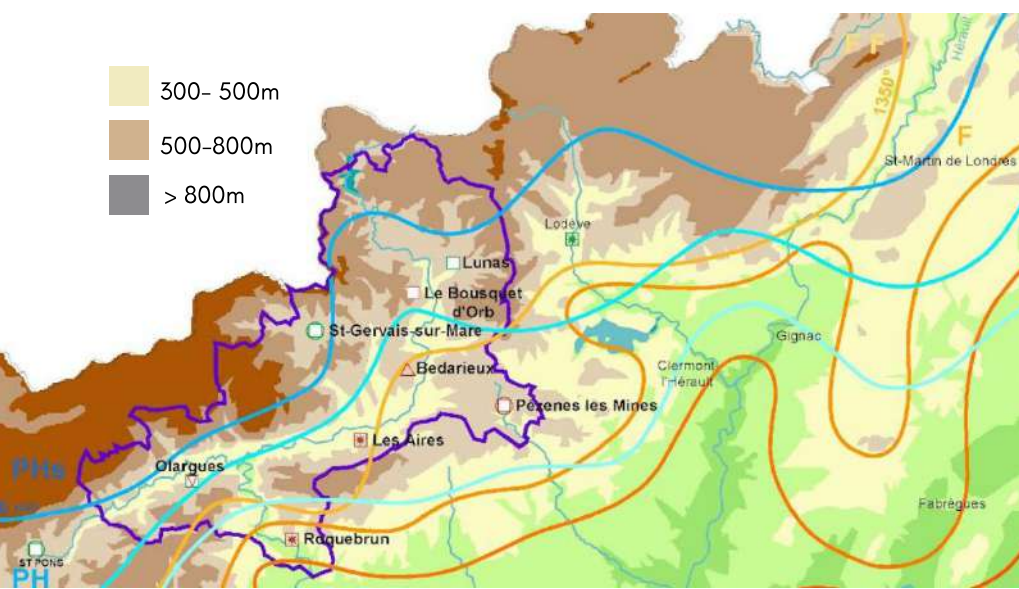
- Aux cépages à exigences thermiques plus importantes, syrah, grenache, cinsault et carignan noir,

Ces cépages doivent être réservés aux stations plus chaudes et aux bonnes expositions (sud, sud-ouest).

Le risque de sécheresse

néfaste est faible et certains ravageurs (eudémis) sont peu présents.

Tout cela est à nuancer Selon les terroirs : nature des sols, mode de conduite, palissage, situation géographique et quantité de récolte.





SES SOLS

Les sols de la haute vallée de l'Orb varient, entre gneiss, granite, basalte, moraines gréseuses, schiste, et formations argilo-calcaires.



La Haute Vallée de l'Orb est marquée par de nombreux substrats. Elle se situe sur la zone de fractures géologiques des Cévennes au sud du Massif Central. Les sols présentent une diversité tant au niveau de leurs compositions chimiques qu'au niveau de leurs textures.

La zone de production se caractérise par 7 unités pédo-paysagères sur lesquelles le comportement de la vigne semble homogène au regard des pentes, des profondeurs et de la pierrosité :

- Plateaux sur formations volcaniques,
- Collines sur substrats métamorphiques,
- Versants sur grès et marnes,
- Ruffes du Lodévois,
- Plateaux et collines calcaires,
- Plaines colluviales récentes,
- Grès acides.

• Calcaire :

les sols issus de cette roche mère sont profonds, ont de très nombreux cailloux et ont très peu de calcaire actif.

• Basalte :

selon le degré d'évolution de cette roche, les sols sont de texture principale argileuse ou limoneuse avec une présence de sable. Ils sont moyennement profonds et pierreux et présentent très peu de calcaire actif.

• Grès et marnes :

les sols ont une texture principale argileuse ou limoneuse avec une présence de sable. Ils sont profonds, peu à moyennement calcaire et présentent de nombreux cailloux.

• Grès acide :

les sols issus des grès acides ont une texture composée principalement de limons et de sable. Ils sont moyennement profonds sans calcaire et présentent de très nombreux cailloux.

• Alluvions récentes :

ce sont des sols d'origine alluviale ou alluviocolluviale, sablo-argilo-limoneux, peu à moyennement profonds et peu calcaires.

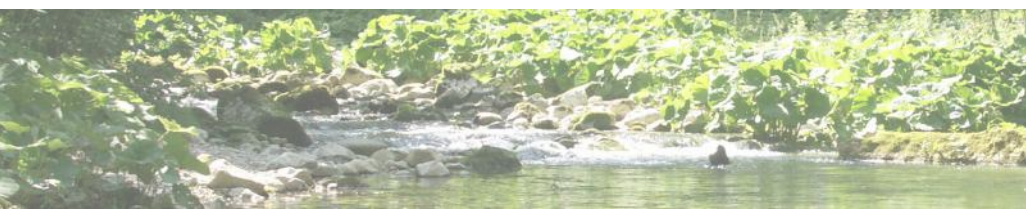
• Métamorphiques :

les sols sont formés sur des schistes à fins feuillets. Ils sont sablo-limoneux, peu à moyennement profonds, sans calcaire et présentent une pierrosité faible à moyenne.

• Ruffes :

les sols sur grès rouge sont sablo-argilo-limoneux, peu à moyennement profonds, peu calcaires et peu caillouteux sur les horizons superficiels, mais très pierreux au-dessous de 40 cm.

Bien que d'importance, les sols ne jouent pas un rôle prépondérant dans l'expression de l'IGP Haute Vallée de l'Orb.



LE REGARD DE "L'ARTISAN DÉGUSTATEUR"

L'ORIGINALITÉ DE CES VINS

MICHEL SALETTES

" L'igp haute vallée de l'Orb devient au fil des années un territoire remarqué pour des vins de qualité.

Cette appellation permet de valoriser le potentiel qualitatif des cépages - si et seulement si - porte-greffe, cépages, conduite culturale, sont raisonnés à la parcelle avec des vinifications et des élevages adaptés

L'igp haute vallée permet également de cibler une segmentation qualitative des

vins, avec des cuvées traditionnelles, des cuvées milieu de gamme, et des cuvées

haut de gamme. Le tout, toujours avec une trame marquée sur la fraîcheur et les équilibres aromatiques."



De technicien (viticulture et arboriculture) à la direction d'un négoce agricole " agriculture et environnement", Michel Salettes a toujours eu **une passion pour le vin.**

Ses parents et grands parents étaient viticulteurs en haute vallée. Avant sa retraite il dégustait, pour le plaisir, puis depuis quelques années, il s'est formé, et déguste entre 2 et 5 fois par semaine. Il se considère toujours comme un amateur œnophile.

Michel Salettes participe à beaucoup des dégustations dans le cadre des agréments et certifications des vins : pays oc, pays d'Hérault (HVO) Languedoc, Faugères, Bureau Véritas et LRO (organisme certificateur Languedoc- Roussillon origine) . Pour le plaisir il participe à des concours.

" La diversité des sols et des situations climatiques

(altitude, pente, orientation) de l'aire géographique des vins de la Haute Vallée de l'Orb permet d'optimiser l'implantation des différents cépages en fonction de leurs caractéristiques.

Dans toutes les combinaisons existantes, il existe une corrélation entre le climat de type méditerranéen tempéré à frais et humide avec des amplitudes thermiques diurnes/nocturnes notables, et la qualité intrinsèque des raisins à maturité : acides organiques, composés polyphénoliques et précurseurs d'arômes moins dégradés que dans des situations où règnent de fortes températures estivales, de jour comme de nuit.

Les vins de la Haute Vallée de l'Orb présentent ainsi un beau potentiel de structures équilibrées.



DU MOYEN AGE À AUJOURD'HUI UNE HISTOIRE ET DES HOMMES



L'HISTOIRE DU LOGO DES VINS IGP

Par Henri Cros, vigneron

A la création du premier logo, le sillon bleu de la feuille de vigne voulait représenter la force de l'Orb, et le concept était "Pays d'eau, pays de vin". Or ce qui fait le caractère et la spécificité de nos vins, est davantage le mésoclimat, représenté sur le second logo par le soleil et la montagne. Et toujours l'eau, bien sûr, toujours présente en bas de logo. Sur la montagne : les cornes de mouflon, animal emblématique de la montagne du Caroux, chère au cœur, au territoire et à la force de la passion des Hommes d'ici.



Au Moyen Age, les moines de Joncels et de Villemagne surent développer la culture de la vigne sur les coteaux de la vallée. **Puis ce sont les mineurs** qui cultiveront leur lopin de vigne et contribueront ainsi au développement de la viticulture locale.

Aujourd'hui, ce sont des hommes et des femmes à l'histoire singulière qui offrent à ces terres viticoles la richesse de leur diversité. Du vigneron enraciné depuis 5 générations, à celui rattrapé par ses racines et qui revient sur les terres natales, en passant par des *aficionadas* originaires de Belgique, jusqu'aux "chimistes" en conversion biologique... Les Hommes d'ici ont du caractère, peut-être celui de leur sol ?

07

LE DOMAINE JOUVET

GAËL JOUVET

MAINTENIR LE LIEN ENTRE L'HOMME ET
LA NATURE



**Au sud du Massif Central, le
Domaine Jouvét orchestre le sol,
la vigne et le climat pour son
récital de vins blanc, rouge et rosé**
dans la Haute Vallée de l'Orb



À PROPOS

DOMAINE JOUVET

Montée des tilleuls - Clairac

34 260 LA TOUR-SUR-ORB

Tél : +33(0) 6 49 76 02 03

E-mail : domaine.jouvet@gmail.com

domainejouvet.wixsite.com



**Gaël Jouvét s'imprègne du terroir au
cours de 10 années comme conseiller
viticole mais aussi comme cornemuseux.**

C'est en 2009 que le rêve se réalise avec la reprise d'une exploitation de 4 ha de vigne. Après 8 années de double activité, le vigneron se consacre à sa passion. La cornemuse devient l'emblème du domaine et La Boudègue (cornemuse du Haut Languedoc), la cuvée d'excellence.

La philosophie du vigneron, à la vigne comme au chai, est la recherche de l'expression de ce terroir d'exception en maintenant le lien entre l'homme et la nature. 2019 marque une nouvelle étape avec la conversion à l'agriculture biologique. Cet équilibre permet la réalisation de vins généreux, aux arômes harmonieux destinés aux plaisirs.



Les vignes du domaine, situées sur les communes de Villemagne l'Argentière, du Pradal, de La Tour sur Orb et d'Hérépian entre 260 et 400 m d'altitude, sont implantées sur des sols caillouteux argilo calcaire où les vieux carignan et grenache côtoient la syrah, le viognier et le chardonnay. La production moyenne est de 30 hl/ha.



LA CARRIÈRE AUDIER

JÉRÔME AUDIER

DES VINS DE FAMILLE DEPUIS 1910



**Exploitation familiale depuis 4 générations et la 5ème est en cours d'installation.
60 Ha dont 35 en haute vallée de l'orb, sur un terroir de schiste essentiellement.**

Tout en vente directe. Avec 3 cuvées en bouteille en IGP haute vallée de l'orb :

- Cuvée Julie 100 % viognier , vinifié en pressurage direct à basse température
- Un 100% chardonnay, vinifié en pressurage direct à basse température
- Cuvée Quentin , 100% merlot , vinification traditionnelle avec longue fermentation.

À PROPOS

Carrière Audier

Le Village

34390 VIEUSSAN

TÉL : 04 67 97 77 71

34390 VIEUSSAN

www.domainecarriereaudier.com

Tout commence en 1910 avec Félicien et Fernande qui exploitent 6 hectares, produisent leurs propres vins rouge et le vendent au négoce.

Ils transmettent leur passion à leur fille: Jeannine, qui prend la suite avec son époux Michel. Jeannine et Michel entreprennent la restructuration du vignoble, qui passe en AOP Saint - Chinian en 1982. A cette époque, Michel travaille ses vignes avec un cheval.

En 1986, une autre transmission de mère en fille, avec Marie-Christine qui s'installe sur le domaine familial en créant une société avec son époux Max. La superficie exploitée s'agrandit et la gamme des cuvées s'étoffe.

Puis, en 1999, Jérôme, s'installe en tant que jeune agriculteur et rentre dans la société de ses parents. En 2003, il agence un nouveau caveau de vente en bord de route



pour un accès plus facile.

La philosophie du vigneron, à la vigne comme au chai, est la recherche de l'expression de ce terroir d'exception en maintenant le lien entre l'homme et la nature, 2019 marque une nouvelle étape avec la conversion à l'agriculture biologique. Cet équilibre permet la réalisation de vins généreux, aux arômes harmonieux destinés aux plaisirs.



LE DOMAINE DU VIEUX CHAI

SOPHIE ET FLORENCE

5 GÉNÉRATIONS JUSQU'AUX 2 SOEURS



Dans leur travail de culture, Sophie et Florence restent très vigilantes et sensibles à la biodiversité.

La vendange est récoltée à la main et les cuvées vinifiées dans la cave traditionnelle de leur grand-père. Elles produisent 6 vins rouges, un rosé, un blanc et une délicieuse Cartagène; l'apéritif languedocien. Les cépages sont ici traditionnels, de près de 100 ans d'âge ; du Carignan, du Grenache, du Cinsault et nous avons également de la Syrah, un peu de Mourvèdre et du Viognier.

Notre petite oliveraie rassemble une cinquantaine d'arbres traditionnels qui nous permettent d'élaborer une huile douce et fruité 100% Lucques !

Domaine du Vieux Chai est une exploitation familiale menée dans le respect et la tradition du terroir depuis cinq générations. Nos vignes se situent dans la partie méridionale du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, autour du charmant hameau de Ceps, sur le terroir de Roquebrun - Saint-Chinian. Entre cultures anciennes et cultures palissées, le domaine s'étend sur 10 hectares de vignes, pour l'essentiel classées en AOP. Nos parcelles sont réparties sur des sols argilo-calcaires près de la rivière et sur des coteaux de schistes, elles sont entourées naturellement d'arbres et de garrigue ; ciste, thym, romarin, menthe sauvage...

10



Des animations sont proposées en leur caveau ; ateliers des arômes, initiation à la dégustation d'un vin ainsi que des balades à thèmes. Leur projet ? Rénover 2 gîtes pour proposer aux touristes un séjour oenotouristique voire même agritouristique. Chaque année le domaine produit une cuvée « expression » en Haute Vallée de l'Orb qui change d'une année sur l'autre pour mettre en valeur l'expression de leur terroir atypique et de leur créativité.

À PROPOS

Domaine du vieux Chai
Montée du Pigeonnier
Hameau de Ceps
34460 Roquebrun
Tél : 06 69 05 56 14
sophie@vieuxchai.com
www.vieuxchai.com



Au-dessus de Bédarieux, les vignes se situent entre 300 et 400m d'altitude sur des terroirs variés (alluvions schisteux, grès, argilo-calcaire). Le vignoble de 4 ha est composé de Grenache, Syrah, Chardonnay et de vieux gobelets complantés avec du Carignan, des aramons...

La situation du vignoble permet d'avoir de bonnes maturités phénoliques sans avoir des degrés alcooliques élevés mais également d'obtenir des profils frais ayant de bonnes acidités, chose essentielle pour élaborer des vins sans soufre.

À PROPOS

Mas des Mesures

Vincent AUGÉ

2 avenue de Montcamp

34600 LE PRADAL

07 61 08 36 35

vincent.auge@masdesmesures.com

www.masdesmesures.com



" On pourrait voir

une contradiction entre mon passif d'oenologue et ma volonté de faire du vin nature.

En fait, je pense que pour faire du vin en se passant de la chimie, il faut au contraire connaître tous les mécanismes à l'oeuvre en amont, d'un point de vue physique, chimique et microbiologique. Il me semble donc que vis-à-vis de tout cela, il est nécessaire d'être mesuré, de savoir mesurer et interpréter. Il est primordial d'être rigoureux, de ne pas commettre l'erreur du refus de la technicité tout en étant conscient des limites de la science. **De surcroît être ouvert au sensible**, à ce que l'on ne sait pas encore forcément expliquer. J'ai choisi ce nom car je cherchais également quelque chose qui gravitait autour de la notion d'équilibre, qui est très chère à mes yeux tant au niveau du vin qu'en cuisine. Dans le vin rouge par exemple l'équilibre d'un vin peut être décrit selon 3 axes qui sont : alcool / acidité / tanins et pour un vin blanc : alcool / acidité / sucrosité. C'est la notion de rondeur, on peut dessiner un triangle avec ces 3 composantes et en gros il faudrait qu'il y ait un cercle qui s'inscrive à l'intérieur de ce triangle. Donc l'équilibre c'est bien mais à la fois comme en chimie, à l'équilibre rien ne se passe, l'équation est figée, c'est pour ça que j'aime qu'il y ait aussi un petit twist, quelque chose qui dépasse, d'assez fugace mais qui suffit pour procurer une émotion et une harmonie. C'est le mas des mesures et le mas démesure en somme.



LA CAVE COOPÉRATIVE LES
COTEAUX DE CAPIMONT

CAVE COOPÉRATIVE D'HÉRÉPIAN

DEPUIS 1939, LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



La cave d'Hérépian "Les Coteaux de Capimont" fut créée en 1939. Elle regroupe aujourd'hui 70 vignerons qui cultivent 280 ha de vignes réparties sur 25 communes.

Au fil des années, la cave s'est spécialisée dans la vinification des vins blancs et rosés qui représentent aujourd'hui 90% de la production. Les coteaux aménagés en terrasses, ont été façonnés avec le temps par la main de l'homme, transformant ce lieu en un paysage unique.

12

Conscients de l'enjeu d'avoir une certification environnementale la cave et ses vignerons oeuvrent avec des pratiques respectueuses de l'environnement.

" La conduite du vignoble est aussi un enjeu. Il faut s'améliorer dans les vignes pour augmenter la qualité de nos vins en bouteille et en bib. L'appellation Haute Vallée de l'Orb étant déjà très confidentielle et peu connue, sa reconnaissance passe par la qualité et l'accessibilité/ prix pour le consommateur. *B. Lalanne, directeur*

Les Coteaux de Capimont
17 000 hl de vin/an



85 %

vendu en vrac



15 %

vendu en vente directe

- Bouteilles
- BIB
- Petit vrac

Appellations.

85% en IGP OC pour la vente en vrac

100% en IGP Haute Vallée de l'Orb pour le conditionné



À PROPOS

SCV Les Coteaux de Capimont

11 avenue des treize vents- 34 600
HERÉPIAN

Philippe Coste: PRÉSIDENT

Brice Lalanne: DIRECTEUR

Tél: 04 67 95 03 53

Mail : cave.coop.herepien@orange.fr

www.coteaux-capimont.fr

Récompenses.

Chaque année nos vins Haute Vallée de l'Orb sont récompensés:

MÉDAILLES 2022

IGP HAUTE VALLEE DE L'ORB

NOS VINS ROSÉS

GAMME H
CABERNET ROSE 2021



CUVÉE EPHÉMÈRE 2020



NOS VINS ROUGES



GAMME VALLÉE DES ARÔMES
MERLOT 2021



"L'école m'a formé, les vignerons m'ont appris. . .

Réfléchir, observer, expérimenter, confronter, partager. . . D'expert je suis devenu paysan, et j'ai su que je ne savais presque rien.

La clé pour un grand vin ne se trouve pas dans l'oenologie, mais dans un raisin sain, produit par une vigne

en harmonie avec son milieu, sans pratiques perturbatrices.

Et ma conviction pour Péliissols est qu'il fallait aller encore plus loin, explorer plus avant les potentiels de

notre terroir: le sublimer.

L'usage de la Biodynamie, le non travail du sol, l'équilibre de la vigne avec l'écosystème

environnant, la

vinification et l'élevage sans

sulfite, l'assemblage des différents cépages, voilà le

présent et l'avenir du

domaine (en conversion vers

l'agriculture biologique depuis 2012).

Le tout pour sculpter des vins que je veux élégants, aromatiques, digestes, équilibrés, respectueux de la

terre qui les a portés. Des vins sans élitisme mais dont on peut dire qu'ils sont bon et naturels."



13



Le terroir de Péliissols est atypique. Le vignoble est essentiellement planté en coteaux, installé sur une faille tectonique très ancienne qui induit une variation importante des sols dans un rayon de 10 km. On trouve

notamment gneiss, granit, basalte, moraines gréseuses, schiste et formations argilo-calcaires.

Cette mosaïque, loin d'être un inconvénient, permet la culture et l'expression optimale de différents cépages étrangers au Languedoc. Une région



À PROPOS

DOMAINE DE BON AUGURE

CÉDRIC GUY

"J'EN ACCEPTE L' AUGURE ET J'OSE
L'ESPÉRER."

PIERRE CORNEILLE



Aux confins de l'Hérault, du Tarn et de l'Aveyron, le Far West du Languedoc.

Planté sur des coteaux exposés plein sud, ce vignoble d'altitude bénéficie de conditions climatiques idéales pour l'élaboration de chardonnay de garde :

- forte amplitude thermique entre le jour et la nuit,
- vendange tardive,
- et géologiques (éboulis de calcaire ,faible profondeur de la couche arable)

À PROPOS '

Domaine de Bon Augure

34650 Joncels

Tél : +33 (0)6 63 56 01 35

domainedebonaugure@gmail.com

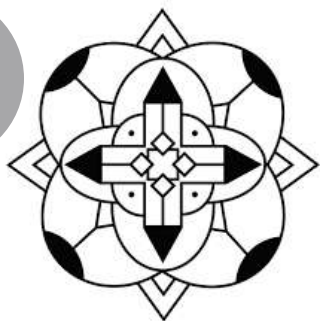
www.domainedebonaugure.fr

- ★ 41 ans
- ★ enherbe ses vignes
- ★ amende les sols avec un compost biologique
- ★ favorise la nidification de prédateurs utiles tels que les oiseaux et les chauves-souris
- ★ se sert uniquement de traitements naturels pour lutter contre les maladies et les ravageurs
- ★ particularité : aime la vigne au petit matin, la planche à voile l'après-midi et les vendanges au crépuscule



Le domaine créé en 2013 est labellisé en bio en 2016, avec une conversion Demeter en cours

- ★ 4 ha en chardonnay, 1 ha en petit manseng, 1 ha en pinot noir et quelques rangs en grenache gris et sauvignon blanc
- ★ des parcelles situées à 600 m d'altitude en forte pente qui exigent un travail entièrement manuel
- ★ 100 % de bouteilles
- ★ 32 000 cols par an
- ★ 2 vins blancs, 1 vin orange
- ★ 1 vin rouge work



LE DOMAINE LE GRAVEZON

ÉRIC PAILLES

CONDUCTEUR DE TRAIN, LE VIGNERON
D'UN SANCTUAIRE AUX CÉPAGES OUBLIÉS



En 2020, les ampélographes de l'INRAE ont arpenté le vignoble du domaine de Gravezon. Dans les vignes familiales plantées juste avant la première guerre mondiale. **Les 3 scientifiques ont identifié plus d'une vingtaine de cépages différents, tous mélangés.** Le Grand Noir de la Calmette, l'Aramon Gris, le Rivairenc Gris, la Clairette Rose, le Gros Vert, la Perle de Csaba, le Dattier de Saint Vallier ou le Carcajolo pour ne citer qu'eux côtoient des cépages plus connus. Une fois repérés dans les parcelles, ces souches rares seront multipliées et cultivées sur place alors que certaines boutures vont, quant à elles, enrichir la collection du conservatoire des cépages à Marseillan (34).

Même s'il passe beaucoup de son temps dans les vignes et dans sa cave, Eric Paillès est conducteur de train depuis plus de 25 ans. Il avoue même ralentir son train à Joncels pour contempler ses vignes de part et d'autre de la voie ferrée lorsqu'il conduit sur la ligne de l'Aubrac. Sa cave est un lieu de vie et son domaine, intégré dans son territoire, participe à la vie du village et ses environs.

15



Sanctuaires pour les cépages oubliés, on y retrouve le Grand Noir de la Calmette, Morastel, Petit Bouschet, Aramon, Œillade ou encore Alicante de pays... des autochtones qui traversent le temps et réservent aux amateurs de vin un délicieux retour aux sources, mais surtout l'héritage d'un terroir, d'un patrimoine, de l'Histoire. Cédric propose des animations au caveau ; ateliers des arômes, initiation à la dégustation d'un vin ainsi que des balades à thèmes. Il a le projet de rénover 2 gîtes pour proposer aux touristes un séjour oenotouristique voire même agritouristique.

À PROPOS

Éric PAILLÈS

Vigneron Militant à JONCELS

06 82 15 62 78 - pailles.eric@wanadoo.fr



En 2022, un nouvelle brise belge vient contribuer au rafraîchissement des terres du Mas de la Doux,

Mark Schiettekat rejoint l'aventure et le projet LA ROCHE PERCÉE voit le jour. Le projet, plus ambitieux que la seule production d'un «vin de copains» vise à la mise en valeur de ce terroir volcanique exceptionnel.

La Roche Percée a la vocation d'en devenir la plus pure expression au travers d'une gamme de vin plus étendue, allant des vins de cépages jusqu'aux vins de terroirs spécifiques en passant par des assemblages de sélections parcellaires.

À PROPOS

Mas de la Doux
Route du Bousquet d'Orb
34650 DIO ET VALQUIERES

Philippe Duverdier

Mail : info@masdeladoux.com

Téléphone : +33 (0) 467 230 019

+33 (0) 616 820 309 / +32 477 23 26 08

www.masdeladoux.com



La ruffe

Le sud de la France, le Languedoc... C'est là que les trois amis d'origine Belge avaient choisi de se retrouver en ce mois de Juillet.

Comme chaque année, ils choisissaient une destination viticole... Cette fois ci, c'étaient les cigales qui les accueillait.

Juste le plaisir de se retrouver et de partager des moments complices, accompagnés des meilleurs mets et des meilleurs crus.

De ces moments partagés était née l'idée d'acquérir une vigne... faire du vin, Leur vin. Juste pour leur consommation personnelle Et ce jour-là, la magie opéra. En ouvrant la porte de l'auto et en posant le pied par terre, ils surent !



Le Mas de la Doux se caractérise par son terroir unique: les ruffes.

On y trouve aussi des argilo-calcaires, des grès et du basalte. Cette originalité et cette diversité des sols sur une surface limitée (15 ha), forgent le caractère unique du vignoble. Orienté au sud et à une altitude de 310 m, il permet d'obtenir de belles maturités des raisins tout en conservant de la fraîcheur.

Le gradient thermique important entre l'heure la plus chaude de la journée et la plus froide de la nuit constitue les conditions idéales pour la production de vins frais et de bonne garde. Ces conditions expliquent la plantation par l'ancien propriétaire de cépages plus septentrionaux (Chardonnay et Pinot noir) en complément du Grenache Blanc, Marsanne, Grenache rouge, de la Syrah et du Cinsault qui sont les cépages "classiques" du Languedoc.

FICHES TECHNIQUES

"il est nécessaire d'être mesuré, de savoir mesurer et interpréter. Il est primordial d'être assez rigoureux, de ne pas commettre l'erreur du refus de la technicité tout en étant conscient des limites de la science. De surcroît être ouvert au sensible." Vincent Augé.

17



**“J'en
accepte
l'augure et
j'ose
l'espérer.”**

Pierre Corneille

★ **domaine de
bon augure**

**aux innocents
les mains pleines**

IGP Haute-Vallée de l'Orb

30 % grenache gris, 30 % sauvignon blanc, 40 % chardonnay

4 mois d'élevage en fûts de chêne

notes de pêche séchée, d'abricot sec, de foin et d'épices
grillades, viandes en sauce, tarte tatin

2 000 cols

à déguster sur la jeunesse

millésimes à la vente : 2016

prix domaine : 10 euros

cuvée inédite **VIN ORANGE**

vin blanc de macération vinifié comme un rouge





**domaine de
bon augure**

VINS BLANCS



en terre étrangère

IGP Haute-Vallée de l'Orb

100 % chardonnay
8 à 10 mois d'élevage sur lies
frais, minéral et aromatique
coquillages, poissons, volailles, parmesan
20 000 cols
apogée prévue 6 à 8 ans après
millésimes à la vente : 2013, 2014, 2015
prix domaine : 9 euros



joncs-cella

IGP Haute-Vallée de l'Orb

90 % chardonnay, 10 % petit manseng
12 mois d'élevage sur lies
frais, fruité, boisé et salin
foie gras, sucré-salé, roquefort
6 000 cols
apogée prévue après 8 ans
millésimes à la vente : 2013, 2014, 2015
prix domaine : 13 euros





Présentation de nos vins

La Boudègue blanc 2019

IGP Haute Vallée de l'Orb

- Cépage :** 100 % chardonnay
- Degré :** 13,5 °
- Rendement :** 30 hl/ha
- Terroir :** Argilo calcaire
- Vinification :** Pressurage direct du chardonnay,
élevage fermentation et élevage en futs et demi muid pendant 12 mois sans fût neuf, bâtonnages régulier.
- Mets / Vins :** Il accompagne les entrées, le foie gras, les fromages. Très agréable lors d'un moment de convivialité.
Servir entre 13 et 15°C.
- Dégustation :** Jaune paille, brillant et limpide.
Arômes vanillé, toasté, fruits secs.
Beau volume en bouche, gras, équilibre des saveurs.
Capacité de vieillissement de 4 à 6 ans.





Présentation de nos vins

Blanc 2021

IGP Haute Vallée de l'Orb
En conversion vers l'Agriculture Biologique

Cépage : 100 % chardonnay

Degré : 13 °

Rendement : 38 hl/ha

Terroir : Argilo calcaire

**Vinification
élevage :** Pressurage direct. Température de
fermentation contrôlée pour préserver les
arômes.
Elevage en cuve pendant 6 mois.

Mets / Vins : Apprécié en apéritif, il accompagne les
poissons, les entremets.
Servir entre 10 et 12°C.

Dégustation : Robe jaune dorée. Nez de fleurs blanches,
Agrumes.
Belle fraîcheur en bouche, parfumé, long et
équilibré.
A boire dans les 3 ans.





Présentation de nos vins

Rouge 2019

IGP Haute Vallée de l'Orb

Cépages :	35 % grenache 30 % carignan 35 % syrah
Degré :	13 °
Rendement :	35 hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire
Vinification élevage :	Vendange manuelle égrappée. Vinification traditionnelle Languedocienne dite "en couche". Une même cuve reçoit les différents cépages au fur et à mesure de leur maturité pour une fermentation commune. Cuvaision de 7 jours. Elevage en cuve pendant 10 mois.
Mets / Vins :	Accompagne les charcuteries, les viandes rouge, les fromages. Servir entre 16 et 18°C.
Dégustation :	Robe grenat. Nez fruits rouge framboise, cerise, cassis, épices. Bouche ample, équilibrée et gouleyante, tanins élégants. A boire dans les 5 ans.





Présentation de nos vins

Rosé 2021 :

IGP Haute Vallée de l'Orb

Cépages : 50 % viognier
50 % syrah

Degré : 13 %/vol

Rendement : 20 hl/ha

Terroir : Argilo calcaire

Vinification : Pressurage direct du viognier et de la syrah puis assemblage des jus. Contrôle de la température pendant la fermentation. Elevage en cuve pendant 6 mois.

Mets / Vins : La méthode d'élaboration en fait un rosé de caractère qui se déguste à l'apéritif et accompagne les grillades, les viandes blanches, les plats méditerranéens. Servir entre 10 et 12°C.

Dégustation : Rose framboise, brillant. Arômes de fleurs et fruits frais. Bouche harmonieuse, structurée et gouleyante. A boire dans les 2 ans.



PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2020/2021

Barycentre 2020 :



Vin blanc sec issu de Chardonnay sur un sol argilo-calcaire. Ce vin est la résultante d'une seule parcelle à 300m d'altitude. Tout fermente en un seul lot via les levures indigènes et sans intrants. Pour l'élevage 3 contenants sont utilisés (grès, bois et inox) pour amener de la complexité à cette cuvée parcellaire.

Vin de France Blanc -

Claparèdes 2020 :



Vin rouge en macération traditionnelle à dominante de Grenache noir, la parcelle est un vieux gobelet de 50 ans situé à 400m d'altitude et exposé sud. Sur ce terroir se mêlent grès calcaires et affleurements schisteux... Vinifié en cuve inox et sans intrant, cela donne un grenache aux accents montagnards avec une certaine profondeur mais beaucoup de fraîcheur.

IGP Haute Vallée de l'Orb -

23

Septentrion 2020 : (en magnum uniquement, rupture de stock en 75 cl)



Vin rouge en macération traditionnelle composé majoritairement de Syrah. La parcelle est à 300m d'altitude sur des alluvions sablo-schisteux. L'exposition Nord-Est confère à cette parcelle une maturité très tardive pour la région, ce qui permet une maturation phénolique lente et l'obtention d'une bonne acidité. D'où le nom de cette cuvée et sa dimension un peu Nord-Rhodanienne.

IGP Haute Vallée de l'Orb -

Symbiose 2020 :



Vin rouge vinifié en macération carbonique, c'est un peu la cuvée mosaïque du domaine et celle qui demande le plus de travail (vignes non mécanisables). Elle est issue de vieux gobelets complantés âgés de 60 à 90 ans, les cépages présents sont les cépages typiques languedociens : Aramon, Terret noir, Alicante-Bouschet, Carignan. Des grosses baies peu colorées, d'autres plus petites et concentrées, tout est co-fermenté en quête d'équilibre.

Vin de France rouge -

Toute la gamme est également disponible en magnum (cartons de 3 bouteilles)



Cépage : Syrah

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Pressurage direct tôt le matin sous azote.
Macération à froid sur bourbes 8 jours.
Débourbage des jus et réincorporation des bourbes préalablement filtrées. Fermentation à température moyenne. Mise au propre rapidement avant mise en bouteille.

Dégustation :

Parée d'une belle robe rose bonbon, notre Syrah rosé offre un nez exubérant de fruits rouges, de fraises et de pamplemousse.
La bouche est fraîche et équilibrée sur des arômes très thiolés.

Service : entre 8 et 12°C

Accords mets-vin :

Idéal à l'apéritif, ce rosé sera accompagné vos salades et grillades du moment.

Conservation : 18 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

24



EPHÉMÈRE



Cépage: Cinsault - Grenache

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

.Pressurage direct tôt le matin sous gaz inerte.
Macération sur bourbes pendant 8 jours sur le grenache. Vinification à basse température.
Mise au propre, assemblage des deux cépages avant élevage en cuve et mise en bouteille.

Dégustation :

Élégance et finesse sont les maîtres mots de cette toute nouvelle cuvée.
Habillée de son écrin de verre, l'Ephémère séduira l'œil par sa robe rose pâle aux reflets argent.
Le nez est délicatement fruité sur des arômes de groseille et de fraise des bois.
La bouche se distingue par sa belle expression aromatique et sa finale minérale.

Service : entre 8 et 10°C

Accords mets-vin :

A l'apéritif et tout le long de vos repas estivaux.

Conservation : 18 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont



Cépage : Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Pressurage direct tôt le matin sous azote.
Macération sur bourbes 8 jours avant fermentation à basse température.
Mise au propre rapidement avant élevage en cuve.

Dégustation :

Robe très claire aux reflets argent.
Le nez est franc et élégant sur des notes de buis et de fruits blancs.
La bouche vive et intense apporte beaucoup de fraîcheur en finale.

Service : entre 8 et 12°C

Accords mets-vin :

A l'apéritif, sur vos plateaux de fruits de mer, vos poissons, et viandes grillées.

Conservation : 18 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

25



Cépage : Chardonnay

Terroir : Terroir calcaire caillouteux sur flanc de coteaux

Vinification :

Pressurage direct tôt le matin. Débourage à froid.
Bâtonnage sur lie en fin de fermentation pour apporter du gras, mise au propre avant élevage en cuve.

Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets argent.
Le nez intense et riche exprime des notes de pêches de vigne et de fleurs blanches.
La bouche offre un bel équilibre sur des notes de beurre frais, de noisettes et de fruits. La finale longue et chaleureuse apporte une agréable sensation de rondeur.

Service : entre 8 et 12°C

Accords mets-vin :

Allié parfait de vos apéritifs, coquillages, crustacés et toutes vos viandes blanches.

Conservation : 24 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

Marselan



Cépage : Marselan

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Fermentation et macération sous marc pendant 32 jours. Travail du marc tout en douceur. Elevage en cuve avant mise en bouteille.

Dégustation

Paré d'une belle robe rouge profonde aux reflets violines : ce Marselan offre un nez puissant et suave aux arômes de fruits noirs et d'épices douces. L'attaque en bouche est ample et fruitée pour conclure sur une finale pleine de gourmandise

Service : entre 16 et 18°C

Accords mets-vin :

A déguster sur une viande rouge, un bœuf bourguignon ou un plateau de fromages.

Conservation : 30 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

26



Cépage : Merlot

Terroir : Sols profonds et frais de cailloutis acides

Vinification :

Egrappage total de la vendange avant encuvage. Fermentation et macération sous marc pendant 4 semaines. Mise au propre rapide et élevage en cuve avant mise en bouteille.

Dégustation :

D'une belle robe pourpre aux reflets rubis, notre Merlot révèle au nez des douces notes d'épices, de réglisse qui s'ouvrent sur des arômes de fruits rouges. La bouche charnue et fruitée laisse apparaître des tanins soyeux parfaitement fondus.

Service : entre 16 et 18°C

Accords mets-vin :

Sur des tapas, saucisses grillées, salades et du fromage

Conservation : 30 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

Viognier
by
H
HÉRÉPIAN



Cépage : Viognier

Terroir :

terrain Argilo-calcaire sur des terrasses d'éboulis

Vinification :

Pressurage direct tôt le matin sous gaz inerte.

Macération sur bourbes pendant 12 jours.

Vinification à température moyenne.

Mise au propre avant élevage en cuve.

Dégustation :

Sur une robe très clair au reflets verts, le Viognier offre un nez délicat de fleurs blanches et de buis. La bouche fûtée et vive révèle toute la minéralité du terroir.

Service : entre 8 et 10°C

Accords mets-vin :

Idéal à l'apéritif: il sera également accompagné vos plateaux de fruits de mer et vos poissons grillés.

Conservation : 24 mois



HAUTE VALLÉE DE L'ORB

Les Nuits  Blanches



Cépage : 80% Chardonnay,

20% Grenache Blanc

Vinification : Pressurage direct des raisins,

débouillage statique, réincorporation des bourbes fines.

Vinification à température moyenne 17-18°C.

Soutirage et élevage sur bois pendant 4 mois.

Dégustation :

Paré d'une belle couleur jaune pâle aux reflets nacrés, cet assemblage uni finesse du chardonnay et générosité du grenache blanc.

Le nez complexe et fin offre une bouche ample et élégante sur des notes minérales et légèrement vanillées.

Conseils de consommation :

A déguster à l'apéritif, sur des poissons grillés, de la viande blanche, du fromage frais.

Températures de service : Entre 12°C et 14°C.

Conservation : 3 ans.

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

Les vins des Coteaux de Capimont

Les Nuits Bleues



Cépage : 80% Marselan, 20% syrah

Vinification :

C'est deux cépages n'ayant pas la même date de maturité sont vinifiés séparément.
Macération sous marc pendant 28 jours. Travail du marc tout en douceur. Fermentation malo-lactique sous marc.
Elevage en cuve avant assemblage pour mise en bouteille.

Dégustation :

Paré d'une belle robe rubis aux reflets violines, cet assemblage de caractère uni l'opulence du Marselan et l'élégance de la syrah.
Un vin à la fois puissant et subtil, chaleureux et gourmand, mêlant en bouche épices et petits fruits rouges.

Conseils de consommation :

A déguster avec : Agneau, viandes rouges, magret de canard, plateau de fromages.

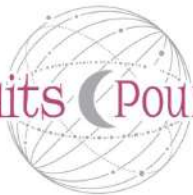
Températures de service : Entre 16°C et 18°C.

Conservation : 3 ans.

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les Nuits Pourpres



Cépage : 60% Marselan, 40% Syrah

Vinification : C'est deux cépages n'ayant pas la même date de maturité sont vinifiés séparément.
Macération sous marc pendant 28 jours. Travail du marc tout en douceur. Fermentation malo-lactique sous marc.
Elevage en barrique française pendant 12 mois.

Dégustation :

Parée d'une belle robe pourpre aux reflets grenat, cette cuvée confidentielle a su acquérir durant 12 mois d'élevage, force, volupté et élégance.
L'union de la Syrah et du Marselan donne un vin charnu et complexe mêlant fruits noirs, réglisse et vanille sur une trame juste torréfiée.

Conseils de consommation :

A déguster sur des viandes rouges, bœuf bourguignon, un plateau de fromages.

Températures de service : Entre 16°C et 18°C.

Conservation : 3 ans.

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

Les vins des Coteaux de Capimont



Cépage : Cabernet sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Pressurage direct tôt le matin sous gaz inerte.

Débourbage à froid. Vinification à basse température.

Mise au propre avant élevage en cuve.

Dégustation :

Paré d'une belle couleur pétale de rose, ce rosé dévoile des arômes de fruits frais légèrement amyliques. Les notes de fruits rouges en bouche sont accompagnées d'une belle fraîcheur sur une finale tout en rondeur.

Service : entre 8 et 10°C

Accords mets-vin :

Notre Cabernet rosé s'appréciera à l'apéritif, sur des salades, viandes blanches, charcuterie...

Conservation : 18 mois



HAUTE VALLÉE DE L'ORB

Bag in Box Rouge



(Contenance : 3L 5L et 10 L)

Terroir : Sols profonds et frais de cailloutis acides

Cépage : Merlot, Grenache, Marselan

Dégustation :

Rouge intense, au nez fruité, ce vin a une structure bien marquée avec des tanins ronds. Il est friand.

Conseils de consommation :

Gardienne de taureau, viandes marinées, pizza, saucisses grillées, tagliatelles à la carbonara, plateau de fromages variés.

Températures de service : Entre 16° et 18°

Conservation : 3 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Bag in Box Blanc



(Contenance : 3L 5L et 10 L)

Terroir : Piémont

Cépage : Sauvignon, Grenache, Chasan

Dégustation :

Belle couleur jaune au nez de fruits murs (Pêche)

La bouche est fraîche, équilibrée et fruitée

Conseils de consommation :

A l'apéritif, ce vin accompagnera à merveille des plateaux de fruits de mer, crustacés et au cours du repas les poissons et viandes grillés.

Fromages frais.

Températures de service : Entre 6° et 8°

Conservation : 3 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Bag in Box Rosé



(Contenance : 3L 5L et 10 L)

Terroir : Sols profonds et frais de cailloutis acides

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan

Dégustation :

Rosé très pale (pétale de rose). Le nez est fruité et a des notes de bonbons acidulés. La bouche est vive, fraîche et équilibrée.

Conseils de consommation :

Salades, pizzas, couscous, grillades.

Températures de service : Entre 6° et 8°

Conservation : 3 mois

HAUTE VALLÉE DE L'ORB



Les vins des Coteaux de Capimont

30

Les vins des Coteaux de Capimont

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2020/2021

Gemme 2021 : (disponible fin mars)



Vin rosé issu d'un pressurage direct de Syrah, d'Aramon et d'une pointe de Muscat petit grain en macération carbonique. La syrah pour la stabilité de la couleur, l'aramon pour la fraîcheur et le muscat pour le côté aromatique. Fermentation en cuve inox sans intrants, vrai rosé de gastronomie avec un grand potentiel de garde, à carafier même après quelques années de garde !

Vin de France Rosé - IGP

Fractale 2020 : (disponible en octobre)



Méthode traditionnelle issue à 100% de Chardonnay, la parcelle se situe à 400m d'altitude en terrasses et plantée serrée. Élevage sur lattes de 18 mois puis remuage sur pupitres, tout est fait à la main jusqu'au dégorgement et aucune concession n'est faite sur ce brut nature zéro dosage (pas de soufre ni de sucre après dégorgement). La cuvée Fractale se décline également en rosé sur une base Aramon/Cinsault !

Vin mousseux - IGP

Barycentre 2021 : (disponible en avril)



Vin blanc sec issu de Chardonnay sur un sol argilo-calcaire. Ce vin est la résultante d'une seule parcelle à 300m d'altitude. Tout fermente en un seul lot via les levures indigènes et sans intrants. Pour l'élevage 3 contenants sont utilisés (grès, bois et inox) pour amener de la complexité à cette cuvée parcellaire.

IGP Haute Vallée de l'Orb-



DOMAINE DU VIEUX CHAI



Domaine du Vieux Chai

32

VIEUX CEPS

IGP de la Haute Vallée de l'Orb

FICHE TECHNIQUE

Cépages :

100% Vieux Carignan (vignes centenaires)

Terroir : Sols principalement de schiste.

Rendement : 35 hl par hectare

Vinification :

Sélection de nos meilleurs ceps de Carignan.

Vinification à l'ancienne (semi-carbonique), à partir de la vendange entière sans trituration.

Macération de 10 à 15 jours pour extraire un beau fruit.

Elevage 9 mois minimum en cuve

Description :

Belle robe rouge brillante.

Vin fruité au nez, prune, cerise. Tanins affinés.

Gouleyant en bouche et gardant ses arômes de fruits noirs.

Suggestions :

Viande grillées, rôtis, charcuterie, fromages et excellent sur vieux conté ou beaufort ...

Température de service : 17 à 20°C

Garde : 5 à 6 ans en cave

Prêt à boire, peut se garder jusqu'à 6-7 ans après le millésime tout en conservant son fruité.



Domaine du Vieux Chai

Hameau de Ceps 34 460 Roquebrun

Tel: 06 69 05 56 14 / 06 88 45 03 63

www.vieuxchai.com – E-mail: sophie@vieuxchai.com



DOMAINE DU VIEUX CHAI



Domaine du Vieux Chai

EXPRESSION

IGP de la Haute Vallée de l'Orb

Cépage :
100% Syrah

Sol : principalement sol de schiste

Rendement : 35 hl par hectare

Macération: 21 jours avec grappes

Elevage : 12 mois dans des fûts de 5 ans d'âge

Description :

Belle couleur rouge foncé, robe brillante
Fruits noirs en bouche, notes d'épices de ciste qui pousse autour de la vigne. Tanins très fins.
Vin élégant et soyeux

Suggestions :

Viande rouge grillée, poisson grillé, fromage de brebis

Temperature de servive : 17 to 20°C

Garde:

Prêt à boire. Se gardera 6 à 7 ans en cave.



33



DOMAINE DU
VIEUX CHAI



Domaine du Vieux Chai

CLAIR DE CEPES

IGP Haute Vallée de l'Orb

FICHE TECHNIQUE

Cépages :

100% Viognier

Terroir : Vignes sur sol argilo-calcaire

Vinification:

Elevage en cuve 7 mois minimum.

Description :

Belle robe brillante jaune pâle.

Une bouche de poire mûre et des notes d'ananas.

Un vin rond, frais et bien équilibré.

Suggestions :

Parfait à l'apéritif, il s'apprécie également sur des poissons grillés, des mets parfumés au curry et sur du fromage bleu.

Température de service :

De 8 à 12°C suivant l'accompagnement.

Conservation:

À boire sur la jeunesse pour avoir une belle fraîcheur, peut se conserver 3 ans.



34

Domaine du Vieux Chai

Hameau de Ceps 34 460 Roquebrun

Tel: 06 69 05 56 14 / 06 88 45 03 63

www.vieuxchai.com – E-mail: sophie@vieuxchai.com



Domaine de Péliissols "Blanc"

Cépages:	80% Muscat 20% Chardonnay
Appellation:	IGP Haute Vallée de l'Orb
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	350m (Muscat) 200m (Chardonnay)
Rendements:	25 à 35 hl/hectare (Muscat) 10 à 20 hl/hectare (Chardonnay)
Age des vignes:	plus de 20 ans (Muscat) plus de 25 ans (Chardonnay)
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage (Rolofaca) pas de labour aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) fermentation en petite cuve inox levures indigènes (pas d'ajout de levures) élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois pas de passage en barriques aucun collage ni filtration ajout à minima de sulfites à la mise en bouteille Sulfites totaux <20 mg/l
Production :	environ 2500 bouteilles par an
Dégustation :	Une robe aux reflets d'or pâle, un nez qui s'ouvre sur un jardin d'agrumes et de fruits exotiques relevé d'une pointe de fleur d'acacia. Délicieusement équilibré en bouche, à la fois frais et gourmand de part sa douceur très légèrement sucrée.



Luna Novéla (Rouge)

Cépages:	65% Merlot 35% Grenache
Appellation:	IGP Haute Vallée de l'Orb
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	300 à 350m
Rendements:	30 à 35 hl/hectare (Merlot) 40 à 50 hl/hectare (Grenache)
Age des vignes:	plus de 20 ans
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage et tonte pas de labour aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) éraflage total fermentation via les levures indigènes (rien d'ajouté) extraction douce par remontages élevage en cuve pour préserver le fruit aucun collage ajout à minima de sulfites à la fin des fermentations
Production :	environ 9000 bouteilles par an
Dégustation :	Robe sombre, nez complexe et frais, notes de moka, de poudre de cacao, de prunes mûres et de cuir fin. La bouche est ample, veloutée, le fruit onctueux. Souple et facile à boire même dans sa jeunesse, le vin plaisir par excellence...



DOMAINE DE
PELISSOLS
"Dans l'obscurité de la lune, nos rêves éclairent le chemin"



Domaine de Pélissols "Brosé"

Cépages:	95% Grenache 5% Merlot
Appellation:	Vin de France
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	300 à 350m
Rendements:	30 à 40 hl/hectare (Grenache) 25 à 35 hl/hectare (Merlot)
Age des vignes:	plus de 20 ans
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage (Rolofaca) aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) fermentation en petite cuve inox fermentation via les levures indigènes (rien d'ajouté) élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois pas de passage en barriques aucun collage ni filtration ajout à minima de sulfites à la mise en bouteille Sulfites totaux <20 mg/l
Production :	environ 4000 bouteilles par an
Dégustation :	Robe rose ambré très soutenue. Nez sur la fraise, la mure qui s'ouvre sur des notes épicées. Bouche intense avec d'abord des touches de framboise tout en rondeur puis arrive la réglisse qui souligne la fraîcheur du vin.



Domaine de Péliissols " Rouge"

Cépages:	85% Merlot 15% Syrah
Appellation:	IGP Haute Vallée de l'Orb
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	200m (Syrah) 350m (Merlot)
Rendements:	20 à 25 hl/hectare (Syrah) 20 à 30 hl/hectare (Merlot)
Age des vignes:	plus de 25 ans (Syrah) plus de 15 ans (Merlot)
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage (Rolofaca) aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) extraction douce via remontages (courts) et pigeages fermentation via les levures indigènes (rien d'ajouté) elevage en barriques de 400l et cuve inox aucun collage, pas de filtration ajout à minima de sulfites à la mise en bouteille Sulfites totaux < 20 mg/l
Production :	3000 à 9000 bouteilles par an
Dégustation :	Arômes complexes de fruits rouges (cerise, mure) soutenus par une pointe de vanille et de réglisse. D'une belle structure avec des tannins soyeux, on retrouve en fin de bouche des saveurs d'épices, de cuir et d'eucalyptus typiques de notre terroir.



DOMAINE DE
PELISSOLS

"Dans l'obscurité de la lune, nos rêves éclairent le chemin"





VIOGNIER

APPELLATION: IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

ALCOOL: 13 % VOL **RENDEMENT:** 40HL/HA

Terroir: schisteux

Cépage:

100% viognier

Vinification:

pressurage direct, fermentation à basse température.

Dégustation:

Nez floral et fruité qui mêle des arômes de fruits à chair jaune (nectarine) dans une ambiance florale soutenue. Arômes séduisants en bouche, persistants, agréable, bien équilibré.

Accord mets et vins:

Très agréable à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien un fromage à pâte molle qu'un plat de crustacés

Durée de garde: 2 à 3 ans

Service: entre 8 et 10°C

Distinction :

Millésime 2017: Vigneron Indépendant Or
Millésime 2019: Vigneron Indépendant Argent

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan
04.67.97.37.45
jerome.audier@wanadoo.fr





CHARDONNAY

APPELLATION: IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

ALCOOL: 13 % VOL **RENDEMENT:** 40HL/HA

Terroir: schisteux

Cépage:

100% chardonnay

Vinification:

pressurage direct, fermentation à basse température.

Dégustation:

Robe jaune dorée avec quelques nuances vertes de jeunesse. Le nez est friand avec des notes de fruits bien mûrs comme la pêche, l'abricot mais aussi des touches exotiques (ananas) et d'agrumes (pamplemousse). L'attaque en bouche est ample, ronde et grasse.

Accord mets et vins:

A déguster avec une blanquette de saint-jacques ou une bourride de lotte.

Durée de garde: 2 à 3 ans

Service: entre 8 et 10°C

Distinction :

Millésime 2018: Brignoles Or

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan
04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr





MERLOT

APPELLATION: IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

ALCOOL: 12.5% VOL **RENDEMENT:** 50HL/HA

Terroir: schisteux

Cépage:
100% Merlot

Vinification:
Vinification traditionnelle, longue macération.

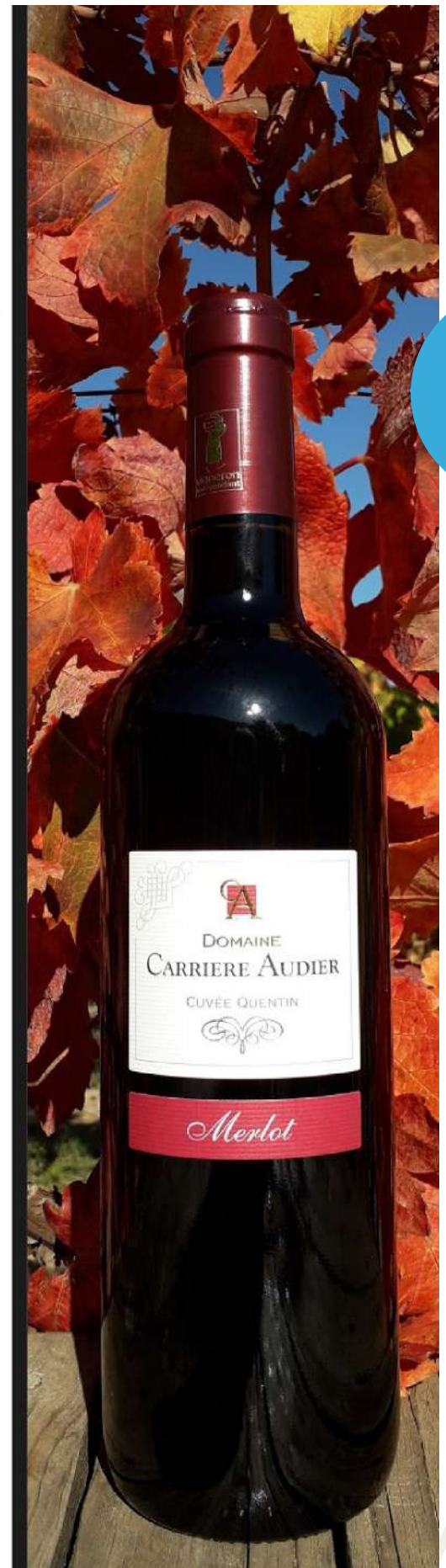
Dégustation:
Nez de fruits rouges et noirs mûrs, bouche proposant un fruit très régulé dans son expression, dans sa densité, sa persistance.

Accord mets et vins:
Il pourra accompagner avec élégance tout les plats du quotidien.

Durée de garde: 4 à 5 ans

Service: entre 18 et 20°C

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan
04.67.97.37.45
jerome.audier@wanadoo.fr



DOMAINE de GRAVEZON

Éric PAILLÈS – Vigneron Militant à JONCELS



*Les cépages oubliés,
l'héritage d'un terroir,
d'un patrimoine, de l'Histoire.*

Tous mes vins sont issus de mon vignoble d'altitude en coteaux, à faible rendement et en Agriculture Biologique. Cette année, une nouveauté à découvrir: « Cachotterie », vin blanc d'un cépage très rare qui était jadis interdit, mais je ne vous en dis pas plus...

Les vendanges sont manuelles et les vins rouges, sans artifice, ne sont pas filtrés pour préserver toute leur générosité !

Aqueste Còp !

Ce vin provient de vignes plantées avant la guerre de 1914. Véritables sanctuaires pour les cépages oubliés, on y retrouve 21 variétés dont certains sont même allés enrichir la collection du conservatoire de l'INRAE : Alicante de Pays et Bouschet, Aramon Noir et Gris, Carcajolo, Carignan, Clairette Rose, Chasselas, Cinsault, Grand Noir de la Calmette, Dattier de Saint Vallier, Grenache Noir et Blanc, Gros Vert, Morrastel à jus blanc et Bouschet, Muscat de Hambourg, Céillade, Perle de Csaba, Rivairenc Noir, Tempranillo, Villard Blanc, ...

TAV 12,5%. VDF millésime 2021

Camarade

Cette cuvée est un assemblage 50% Grenache & 50% Vieilles Vignes décrites précédemment. La vente de ces bouteilles se veut participative : pour chaque bouteille vendue, 0,50 € sont reversés à l'association « le Comité Pluraliste » de défense de la ligne SNCF Béziers-Clermont Ferrand.

TAV 12,5%. VDF millésime 2020

La Promesse d'Issiates – Réserve Barriques 2020

Ce vin de Grenache est élevé 12 mois en barriques de chêne français.

TAV 13,5%. VDF millésime 2020

Cachotterie

Ce vin d'un cépage planté par les anciens interdits pendant plus de quarante ans. Pendant ce temps, ce cépage a été conservé discrètement sur les coteaux, au lieu-dit La F... ça ne s'invente pas ! Caché au beau milieu de centaines de raisins noirs, il est resté aux regards... Aujourd'hui vinifié par Éric, vigneron passionné de vieux cépages Languedoc, il donne un vin blanc hors du commun. Soyez donc curieux, appréciez, découvrez mon nom par le trou de la... TAV 12,5%. VDF millésime 2021





La Roche Percée **ROUGE**

43

Appellation :
Haute Vallée de l'Orb IGP

Sols:
Ruffe, argilo-calcaires, grès et basalte.

Cépages:
Grenache et Syrah

Vendanges:
Manuelles, en cagettes, avec tri

Récolte :
Fin septembre, début Octobre

Vinifications:
Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.

Élevage:
En barriques sur lies.

Notes de dégustation :
Élégant et complexe, le nez de ce vin présente des arômes de fruits noirs, de tilleul et de réglisse alliés à des notes de cuir. Cette palette aromatique est mise en avant par une structure qui présente du volume et de la rondeur alliés à de la fraîcheur qui lui confèrent une belle persistance.

Le nom **La Roche Percée** fait bien évidemment écho à la roche volcanique qui compose ce terroir si particulier, mais également à un endroit particulier en Belgique, aux détours de la Semois, ramenant aux souvenirs d'enfance de pêche de Mark avec son père.



La Roche Percée

BLANC

44

Appellation :

Haute Vallée de l'Orb IGP

Sols:

Ruffe, argilo-calcaires, grès et basalte.

Cépage:

Chardonnay, Grenache blanc, Marsann

Vendanges:

Manuelles, en cagettes, avec tri.

Date de récolte :

Début Septembre

Vinifications:

Fermentation en barriques.

Élevage:

Elevage partiel en barrique sur lies.

Notes de dégustation :

Complexe et élégant le nez de ce vin mêle des notes fumées et d'amandes grillées avec des notes florales, en particulier de fleurs blanches. Sa structure en bouche est très équilibrée entre le gras et l'acidité ce qui lui confère une belle finale.

L'AVIS DU SOMMELIER

CHRISTOPHE MENOZZI



"Le Languedoc Roussillon est très grand. Cela fait plus de 30 ans que je visite régulièrement cette mer de vignes. J'allais chez quelques vigneron qui ont écrit l'ADN de ce vignoble déjà dans les années 1992.

Les années 2000 voient monter les prémices de la nouvelle génération sur ces AOC.

Depuis 2016, avec l'évolution du temps, de l'analyse, il est important de se projeter sur les terroirs de demain.

L'IGP de la Haute Vallée de l'Orb est en pole position. Son terroir est comme un grand jardin, dispersé, morcelé avec des parcelles isolées

Ils ont une chance incroyable d'avoir le vignoble en altitude, un point fort pour amener de l'équilibre dans les vins. Aujourd'hui, je peux vous dire que cette IGP devrait être reconnu pour une AOC."



Sommelier où l'expertise fait autorité dans le monde du vin, Christophe Menozzi

est au service de celui-ci depuis plus de 25 ans. Il a évolué à travers une expérience professionnelle en restauration de référence « Relais Château » qui lui a permis de participer à de multiples concours, guides, revues spécialisées, télévision et radio pendant plusieurs années. Il a d'ailleurs obtenu plusieurs titres de Meilleur Sommelier.

45



Christophe Menozzi, Gaél Juvet et Frère Marie Pâques au domaine Juvet

« Sommelier est un métier de passion. Nous sommes toujours à la recherche de vins du terroir, d'équilibre à des prix sages... »

Christophe Menozzi

CONTACTS



Syndicat de Défense des vins
IGP de la Haute Vallée de l'Orb



Emeric Mas, Président

Tél : +33(0) 6 83 31 87 86
emeric.mas@orange.fr,



Gaël Juvet, vice Président

Tél : +33(0) 6 49 76 02 03
E-mail :
domaine.juvet@gmail.com



Les Compagnons du Sens



Frère Marie Pâques, Président

Tél : +33(0) 6 80 26 50 44
E-mail: freremariapaques@gmail.com

PARTENAIRES



Grand Orb
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
EN LANGUEDOC

