

Dominique et Joëlle PARAYRE

Ariane PARAYRE



DOMAINE DE LA SAPINIERE AOP MALEPERE

Un vignoble familial et biologique, aux portes de la Cité de Carcassonne

Situé à MAQUENS, aux portes de la Cité médiévale de Carcassonne, le Domaine de la Sapinière est une propriété historique fondée en 1865. Repris en 1997 par Joëlle et Dominique Parayre, le domaine est aujourd'hui reconnu pour la qualité de ses vins certifiés biologiques et l'expression authentique du terroir de la Malepère.

Le vignoble et les cépages Le vignoble s'étend sur 13 hectares, **cultivés en agriculture biologique** depuis 2017. Les sols argilo-calcaires bénéficient d'un climat à la fois méditerranéen et océanique, propice à une grande diversité de cépages : Cabernet Franc, Merlot, Grenache et Cabernet Sauvignon pour les rouges ; Roussanne et Viognier pour les blancs

- Le domaine est géré dans le respect de l'environnement, avec une viticulture biologique.
- Les vignes sont plantées sur un terroir de grès (grès rouge, typique de la Malepère) pour certaines parcelles, notamment celles en Cabernet Franc.
- Le domaine compte environ **13 hectares** de vignes selon : 11,5 ha pour les rouges, 1,5 ha pour les blancs.
- Cépages rouges : Cabernet Franc (~42 %), Merlot (~28 %), Grenache noir (~22 %), Cabernet Sauvignon (~8 %)
- Cépages blancs : Roussanne (~70 %) et Viognier (~30 %)

Les Cuvées disponibles

Cuvée A la CROISEE des VENTS IGP Cité de Carcassonne 67% grenache, 33% cabernet franc

Cuvée ARCHIBALD AOP MALEPERE 70% merlot, 30% Cabernet Franc

Cuvée LOVELIE IGP Cité de Carcassonne 50% Roussanne, 50% Viognier

Cuvée SONGE d'ETE AOP MALEPERE 44% cabernet franc, 42% merlot, 9% cabernet sauvignon,
5% grenache

Cuvée BIANCA FLORA AOP MALEPERE 60% grenache, 40% cabernet franc

« Des vins aux embruns de l'atlantique et méditerranéens »





Domaine PARPETTE - Maxime et Romain PARPETTE - Côte ROTIE - CONDRIEU

Le Domaine Parpette, situé à Ampuis au cœur de la Vallée du Rhône septentrionale, a été fondé en 1987 par René Fernandez. En 2003, son gendre Cédric Parpette reprend le domaine et développe les vinifications sous son nom.

Depuis 2022, la nouvelle génération — Romain et Maxime Parpette — poursuit l’aventure familiale. Le domaine s’étend aujourd’hui sur environ 7 hectares. Localisation & Terroir Les vignes sont situées sur les coteaux escarpés d’Ampuis, dans la célèbre appellation Côte-Rôtie.

Les sols de micaschistes, l’exposition sud-est et les fortes pentes confèrent aux vins une identité marquée. Le domaine exploite notamment les parcelles « Montmain » et « Le Plomb ». Viticulture & Vinification Le travail est majoritairement manuel, notamment en raison des pentes raides de la Côte-Rôtie. La philosophie de vinification est minimaliste, visant l’expression pure du terroir.

Les Côte-Rôtie sont vinifiées en 100% Syrah, avec un élevage en fûts de chêne. Le domaine produit aussi un Condrieu en 100% Viognier ainsi que des cuvées en Côtes du Rhône et IGP. Principales Cuvées • Côte-Rôtie « Montmain » • Côte-Rôtie « Le Plomb » • Condrieu « Platon » (Viognier) • Côtes du Rhône & IGP Collines Rhodaniennes Style & Réputation Les vins se distinguent par leur finesse, l’expression du fruit, des notes épicées et florales, et une structure élégante.

Le domaine bénéficie d’une réputation solide parmi les amateurs du Rhône nord, avec une production limitée et artisanale. Informations pratiques Adresse : 9 Route du Lacat, 69420 Ampuis, France



Les Cuvées disponibles

Cuvée « le PLOMB » CÔTE ROTIE 100% Syrah

Production confidentielle de 600 à 900

L'excellence de la Syrah demande du temps...



Autres cuvées du Domaine





Présentation du Domaine de Rosiers — Maxime Gourdain

Histoire & Contexte- Domaine familial situé à Ampuis, dans la Vallée du Rhône septentrionale.- Présent depuis trois générations.- Repris par Maxime Gourdain en 2013, succédant à son grand-père André Drevon et à son oncle Louis Drevon.- Pratiques respectueuses de l'environnement et entretien rigoureux des vignes.

Terroir & Vignoble- Environ 9 hectares de vignes.- Coteaux escarpés avec des pentes allant jusqu'à 60 %, exposition sud / sud-est.- Sols variés : schistes, granit, limon-sableux.- Parcelles situées à Ampuis, Tupin-et-Semons et Saint-Michel-sur-Rhône.

Certifications & Environnement- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3 depuis 2020.- Conversion à l'agriculture biologique lancée en 2021.- Gestion durable des sols et travail manuel.

Production & Appellations- Production dans trois appellations :

- AOP Côte-Rôtie (~8,7 ha)
- AOP Condrieu (~0,4 ha)
- IGP Collines Rhodaniennes (~0,6 ha)

Cépages : Syrah (98 %) pour les rouges

Viognier pour le blanc

- 5 cuvées produites :

3 Côte-Rôtie, 1 Condrieu, 1 IGP

Vins phares- **“Côte-Rôtie “Drevon”** : élevage 20 mois en barriques.- **Côte-Rôtie “Cœur de Rose”** : sélection de 10 fûts, 100 % Syrah. **“ Côte-Rôtie “Besset”** : parcellaire, production limitée (~1 500 bouteilles).- **Condrieu** : 100 % Viognier, élevage 6 mois (50 % fût / 50 % cuve).- **IGP Syrah** : cuvée fruitée, accessible jeune.

Philosophie & Valeurs- Alliance tradition familiale et modernisation.- Vinification traditionnelle et élevage adapté aux cuvées.- Travail durable, gestion des terrasses, respect du terroir

Cuvées disponibles

DREVON (98% syrah, 2% viognier)

CŒUR de ROSE (100% syrah)

BESSET (100% syrah)



DOMAINE DE
ROSIERS



Maxime Soufain



Domaine MAVERLAN - Olivier PUCEK - Vins de CHARENTE – Saint SORNIN
Lieu-dit Miaulant, Yvrac-et-Malleyrand, France

Le Domaine MAVERLAN est un vignoble indépendant situé sur un terroir ancien de Saint SORNIN. Le projet est porté par Olivier PUCEK, qui valorise une production artisanale, précise et respectueuse de l'environnement. Le domaine participe à la renaissance du vignoble historique de Saint SORNIN.

Le domaine travaille en petites surfaces et adopte une conduite raisonnée, sans glyphosate. Les cépages cultivés incluent notamment le Gamay, le Pinot Noir et la Syrah, des variétés peu courantes en Charente mais adaptées au terroir local.

Les sols sont majoritairement calcaires jurassiques, recouverts d'argile et de galets. Ce terroir offre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité, permettant l'élaboration de vins expressifs et élégants.

La vinification est artisanale : micro-vinifications, extraction douce, élevages soignés, usage limité de la mécanisation. Le domaine privilégie la précision et l'expression du fruit.

Quelques cuvées emblématiques **MARGUERITE** (Gamay) : vin rouge fruité, élégant, avec des tanins fins. **JOLIETTE** (Pinot Noir) : cuvée rare, structurée, avec un potentiel de garde. **Les SABIAS** : expression délicate du terroir sur une base de cépages rouges, mélange de Vieilles Vignes de Cabernet Franc et Pinot Noir.

Le Domaine MAVERLAN cherche à révéler un terroir injustement méconnu, en produisant des vins authentiques, précis et identitaires, issus d'un vignoble à taille humaine

Olivier PUCEK vigneron des vignes oubliées à Saint SORNIN en Charentes Maritimes, mais aussi Vigneron du Terril d'HAILLICOURT, c'est en 2011 que l'aventure commence avec 2000 pieds de vignes

Plantés, pente à 80%, une exposition Sud permettant d'être caressé par les vents...

C'est en 2018 que voit le jour la 1^{ère} cuvée du « CHARBONNAY », 1200 à 1300 bouteilles par an, un vin rare, dont la production confidentielle devient rapidement une convoitise Locale voire Nationale...

Cuvées disponibles

Cuvée « **Les SABIAS** » Vin de France Vieilles Vignes de CABERNET FRANC et PINOT NOIR

Cuvée « **Marguerite** » Vin de France 100% GAMAY

Cuvée « **Jurançon Noir** » Vin de France 100% micro cuvée cépage oublié

Le « **CHARBONNAY** » - Chardonnay bourguignon Terril d'HAILLICOURT (cuvée confidentielle)

Le « **COTOHLAIN** » Chardonnay type « Chablisien » vignes sur le Domaine d'OLHAIN





Vignobles Régis CHAIGNE et Fils

Les Vignobles CHAIGNE & Fils constituent un domaine familial situé à Saint Laurent du Bois, au cœur du vignoble bordelais. Le domaine est certifié en agriculture biologique et engagé en Haute Valeur Environnementale.

La famille CHAIGNE travaille la terre depuis au moins six générations. En 1992, Régis CHAIGNE crée la société « Vignobles CHAIGNE & Fils », qui développe progressivement son vignoble et modernise les installations.

Situé dans l'Entre Deux Mers, le domaine bénéficie de terroirs argilo calcaires propices aux cépages traditionnels bordelais tels que Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec.

Le vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biologique : gestion de la biodiversité, réduction des intrants et travail des sols. Les raisins sont récoltés, vinifiés et mis en bouteille au domaine.

Le domaine produit des vins rouges, blancs et rosés, notamment : Château Ballan LARQUETTE – Bordeaux rouge, blanc, rosé Encore Soif – Merlot de Lestang Le Bonbon de Lestang – Vin de France rosé Les Vignobles CHAIGNE & Fils mettent en avant l'authenticité familiale, le respect du terroir, l'engagement environnemental et la recherche constante de la qualité.

VIGNOBLES
— CHAIGNE —
ET FILS

Cuvées disponibles

Château BALLAN-LARQUETTE Bordeaux Rouge AOC

Château PEYNAUD Bordeaux Supérieur Rouge AOC

Château BALLAN-LARQUETTE Bordeaux Blanc Cuvée « Marie Louise »

Domaine de RICAUD Entre-deux-Mer AOC

Château BALLAN-LARQUETTE Bordeaux Blanc AOC

Une très belle signature de l'Entre deux Mers





CLOS VENTURI - l' Excellence CORSE

Fonde en 2005, issu des meilleures parcelles du Domaine Vico.- Domaine Vico crée en 1901, repris par la famille Acquaviva-Venturi en 1987.- Clos Venturi est le segment haut de gamme, dirige par Emmanuel « dit Manu » Venturi.

Situe à Ponte-Leccia, près de Piedigriggio (Haute-Corse).- Altitude : 400-480 m, climat frais.- Terroir varie : grès, granites, basaltes, ardoise bleue.- Influence géologique : faille centrale de la Corse, sol minéral.

Biodynamie (Demeter) depuis 2020.- Pratiques écologiques : élevage d'animaux, apiculture, travail du sol naturel.- Vendanges manuelles, fermentations avec levures indigènes.- Elevage en cuves inox, foudres et amphores.

Vins Rouges/Roses : Nielluciu, Sciaccarellu, Carcaghjolu Neru.- Vins Blancs : Vermentinu, Biancu Gentile, Genovese.

Le Clos (rouge) : signature du domaine.- 1769 Blanc : 100% Vermentinu.- Altare : parcellaire, vin d'émotion.- Chiesa Nera : cuvée de prestige.

Les Blancs : frais, aromatiques, minéraux.- les Rouges : élégants, fruits rouges, épices, tanins soyeux.- Certaines cuvées conçues pour la longévité.

Agriculture durable et vivante.- Biodiversité et sol enrichi naturellement. - Respect de la nature et du terroir.

Domaine prestigieux et reconnu dans toute la Corse.- Cuvées saluées par la critique.- Cohérence entre terroir, viticulture et philosophie de production. Le Clos Venturi combine tradition et modernité, terroir unique, cépages autochtones, et approche biodynamique pour produire des vins élégants et minéraux, emblématiques de la Corse.

Cuvées disponibles

1769

Le CLOS




Clos Venturi



CLOS CULOMBU – CALVI – CORSE 1972

Le Domaine Clos CULOMBU est situé en Balagne, en Corse, entre Lumio et Montegrosso, proche de la baie de Calvi. Fondé en 1973 par Paul SUZZONI, il est aujourd'hui dirigé par la nouvelle génération familiale, et notamment Paul Antoine SUZZONI

Le vignoble repose sur un socle granitique ancien, avec des sols variés allant du sable à l'argile. Il bénéficie d'un microclimat mêlant influences maritimes et montagneuses.

Le domaine est conduit en agriculture biologique et en biodynamie, avec une forte recherche de biodiversité. Certaines parcelles sont travaillées en traction animale afin de préserver les sols.

Les cépages corses traditionnels y sont cultivés : Vermentinu, Niellucciu, Sciaccarellu, ainsi que des cépages patrimoniaux rares.

La cave moderne, construite sur trois niveaux, permet des vinifications douces et respectueuses du fruit et du terroir.

Le domaine propose des visites guidées, dégustations, balades dans les vignes, et événements culturels mettant en valeur la tradition corse.

Clos CULOMBU produit des cuvées rouges, blancs, rosés, ainsi que des cuvées de cépages rares en édition limitée.



Cuvées Disponibles

TRIBBIERA
Clos CULOMBU
RIBBE ROSSE
STORIA DI (allocation)





CLOS TEDDI – Marie Brigitte Poli – PATRIMONIO

Origines et Fondation Le Clos TEDDI est situé dans l'appellation Patrimonio, au cœur du désert des AGRIATES. Il est fondé à la fin des années 1960 par Jo Poli, ancien combattant de la guerre d'Algérie. Le domaine couvre alors environ 40 hectares de vignes en complantation (Niellucciu, Vermentinu, Sciaccarellu).

Transmission Familiale À la mort de Jo Poli en 1991, sa fille Marie Brigitte Poli, âgée de 17 ans, reprend courageusement le domaine. Sans formation initiale, elle réhabilite les vignes et modernise progressivement l'ensemble pour faire du Clos TEDDI une référence de Patrimonio.

Terroir Le domaine repose sur une arène granitique, sol filtrant et bien aéré. Le microclimat combine faible pluviométrie, fort ensoleillement et influence marine. La densité de plantation atteint 4 000 pieds/ha avec des rendements de 35 hl/ha en blanc et rosé, et 25 hl/ha en rouge.

Démarche Environnementale Le domaine adopte une viticulture raisonnée de longue date. Il obtient la certification HVE3 en 2020, puis passe en culture biologique dès 2022.

Évolution des Cuvées Les gammes principales sont Tradition et Grande Cuvée. Depuis 2019 apparaissent de nouvelles cuvées : VINTINA, ANIMA (élevée en jarres de grès), puis « Un été dans le désert » en 2022 et Genova en 2023 (blanc de noir de Niellucciu).

Production et Installations La production annuelle s'établit autour de 120 000 bouteilles. Le chai moderne comporte cuverie inox, béton, barriques et jarres en grès, avec réception par gravité.

7. Reconnaissance Le Clos TEDDI est aujourd'hui considéré comme un domaine phare de l'appellation Patrimonio, reconnu autant en Corse que sur le continent.



Cuvées Disponibles

Clos TEDDI

Clos TEDDI Grande Cuvée

Un Été dans le désert

VINTINA

ANIMA





CASTELLU di BARICCI – Elisabeth De LESQUEN QUILICHINI – SARTENE

Le Domaine CASTELLU di BARICCI se situe dans la vallée de l'ORTOLO, sur le terroir de SARTENE en Corse du SUD. Il est étendu sur 150 hectares, de vignes, d'Oliveraie mais aussi d'espace naturel. La famille est propriétaire depuis le XIX^{ème} Siècle. Cela fait maintenant 9 générations se succèdent, et la plus récente est Elisabeth QUILICHINI – De LESQUEN, qui depuis une dizaine d'année fait évoluer la qualité du domaine et des vins. Aujourd'hui le domaine est devenu l'un des plus réputés de CORSE.

Le domaine est actuellement en agriculture biologique (certification Ecocert), objectif, respect du terroir, travail de nouvelles parcelles composées de cépages ancestraux corses.

Vous trouverez chez Elisabeth, du vin avec une gamme composée de rouges, blanc et rosé, plus récemment des cuvées parcellaires comme la cuvée CUNTESSA, MARCHESE et une cuvée SOLERA, Réserve PERPETUELLE composée de 10 millésimes.

Le Vignoble possède une surface de 16h, et devrait prochainement s'agrandir, il est disposé sur des coteaux dont l'altitude est 100 – 150 m avec une exposition Sud-Est. Les sols sont composés de granite, argile, limons, sables et alluvions.

Côté cépages, nous retrouvons les principaux cépages corses, le Vermentinu, le Niellucciu, le Sciacarellu, mais aussi du grenache, minustrellu et le genovese. Côté travail de la vigne, que du travail manuel, taille, ébourgeonnage et relevage. Les vendanges sont manuelles, récoltées de nuit, cela permet d'avoir une meilleure fraîcheur des raisins, un meilleur taux d'alcoolisation et économie d'énergie consistant à réduire la température des récoltes par temps chaud. La vinification se pratique en cave granite du XIX^{ème} siècle, répartie soit en cuves inox, foudres, cuve béton et demi-muids

Le Domaine possède aussi des Oliveraies, produisant de l'Huile d'exception, il dispose d'hébergements en maisons de charme dans un environnement, un accueil touristique, le tout dans une expérience complète autour des vins.

<https://youtu.be/3i-LKBjoR3A?si=yn4XISH2D0bFx9jz>

Cuvées disponibles

CASTELLU DI BARICCI

CUNTESSA

MARCHESI

Réserve PERPETUELLE



Cuvées parcelaires CUNTESSA et MARCHESI





Domaine SIBILLE – MINERVOIS – Région OCCITANIE

Le **Domaine Sibille** est une exploitation viticole familiale située à Laure-Minervois, dans l'Aude, au cœur du terroir du Minervois. Fondé en 2015 par Pierre et Barbara Sibille, il se distingue par son engagement en **agriculture biologique** et son ancrage dans les paysages vallonnés du Languedoc.

Vignoble et production

Le domaine s'étend sur environ **14 hectares de vignes** implantées sur des sols argilo-calcaires typiques du Minervois. On y cultive principalement des cépages méridionaux tels que **Grenache, Syrah, Carignan, Viognier et Chardonnay**, produisant des vins rouges, rosés et blancs sous les appellations **AOC Minervois** et **IGP Pays d'Oc**. Les cuvées du domaine, issues de vendanges soignées et vinifiées sur place, ont été distinguées lors de concours régionaux.

Philosophie et savoir-faire

L'exploitation, constituée en **EARL (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée)**, privilégie un travail artisanal attentif au cycle naturel de la vigne. La démarche biologique vise à préserver la biodiversité environnante et à exprimer pleinement le caractère du terroir. Les vinifications associent tradition et précision, favorisant des vins à la fois authentiques et équilibrés.

Accueil et activités œnotouristiques

Le Domaine Sibille propose des **visites et dégustations sur rendez-vous**, permettant de découvrir le chai et les vignes. Il dispose également d'un **gîte rural** pour quatre personnes et d'une **aire d'accueil pour camping-cars**, offrant aux visiteurs une immersion dans la vie viticole languedocienne. Le lieu se veut un espace d'échanges et de convivialité au cœur des collines du Minervois.

Cuvées disponibles

Chardonnay
Terres de Grès
Marselan





Domaine des QUATRE PIERRES - Edouard FORTIN – Vins Natures CABARDES

Le domaine, créé en 2010 par Édouard Fortin, se situe à Aragon, dans la région du Cabardès, au nord-ouest de Carcassonne. Il s'étend sur environ 4,5 hectares et est conduit en agriculture biologique.

Les sols sont majoritairement argilo-calcaires, parfois très rocheux, à environ 300 mètres d'altitude. La double influence climatique – méditerranéenne et atlantique – apporte fraîcheur et équilibre aux vins.

Édouard Fortin travaille dans le respect de la biodiversité : vendanges manuelles, approche naturelle en cave, très peu de soufre avant la mise en bouteille. Une vision durable et artisanale du métier de vigneron, inspirée par son parcours en Bourgogne.

Les principales cuvées d'Edouard : El Pépé : 100% Carignan, vieilles vignes.- Les Mômes : Merlot, Syrah, Cabernet Franc.- Chifoumi : Blanc (Viognier, Chenin, Petit Manseng).- Premier Degré Blanc : Viognier, Petit Manseng, Chenin.

Les vins sont frais, digestes, précis, avec une expression pure du terroir. Légers en extraction, vivants, dans un style proche des vins nature.

La société Édouard Fortin Vins (Domaine des 4 Pierres) est une SASU située à Aragon (11600).

Edouard FORTIN a surmonté un incendie criminel ayant détruit un chai, soutenu par la solidarité vigneronne. La cuvée El Pépé rend hommage à son grand père.

Edouard FORTIN produit des vins Natures d'une grande précision.

Cuvées disponibles

Les Mômes
Chifoumi
Les Petits Cailloux
Premier degré





Domaine Château BOUISSET - LA CLAPE - LANGUEDOC

Domaine situé à Fleury-d'Aude, dans la région de La Clape. Dirigé par Christophe Barbier, puis repris en 2020 par Amélia Barbier. Le domaine revendique un savoir-faire rare et une approche authentique du vin.

Vignoble d'environ 30 hectares.- Localisation entre terre et mer, influence marine marquée. Sols variés : garrigue, pinèdes, plaines, anciens marais salants. Technique ancienne de submersion des parcelles pour réguler la salinité. Climat méditerranéen chaud, venté, favorable à une bonne maturité du raisin.

Cépages Rouges : Grenache, Syrah, Carignan. Cépages Blancs : Bourboulenc (cépage emblématique du domaine). Cuvées notables : "Terres Salées", "Les Bécassines".
Production reflétant la personnalité saline du terroir.

Vinification douce et peu interventionniste. Recherche de l'expression pure du terroir.
Approche respectueuse de la nature et du paysage.

Domaine situé dans la zone prestigieuse de La Clape.- Certains vins en AOC La Clape ou Coteaux du Languedoc



Cuvées disponibles

Les cabanes

Les Bécassines

L'Inspiration

Côté Nord / Côté Sud

Terres Salées





Domaine FINON - Charnas - SAINT JOSEPH

Domaine familial situé à Charnas, dans la vallée du Rhône.- Origine agricole en polyculture avant la spécialisation en viticulture. Transmission familiale assurée avec l'arrivée d'Héloïse FINON au domaine.

Superficie totale d'environ 20 hectares.- 7 hectares en AOP Saint Joseph, 6,5 hectares en IGP, 0,5 hectare en Condrieu. Agriculture raisonnée : enherbement, travail des sols, vendanges en vert. Vendanges manuelles avec tri sélectif.

Cépages : Syrah, Gamay, Marsanne, Roussanne, Viognier, Merlot.

Cuvées notables : * Saint Joseph "Les Rocailles" : 100 % Syrah, élevage en barriques. * Saint Joseph "Caprice d'Héloïse" vignes parcellaires, élevage soigné. * IGP « métisse » 20% Roussanne/ 80% Marsanne : bouche croquante, parfum d'aubépine et d'acacia, bon équilibre.

Vinifications parcellaires en petites cuves. Remontages et délestages adaptés à chaque vin. Élevage des blancs en barriques avec bâtonnage pour complexité. Recherche de vins authentiques et fidèles au terroir.

"Les Rocailles" : vin puissant, épicé, reconnu pour sa structure. "Caprice d'Héloïse" : cuvée de garde 4 à 10 ans, élevée avec précision.- Viognier "Harmonie" : apprécié pour sa fraîcheur et sa longueur.

Cuvées disponibles

Séduction

Métisse

Quatuor

Les Jouvencelles

Les Rocailles

Le Caprice d'Héloïse





Domaine GAYRARD - Milhavet - Grands Vins du TARN - GAILLAC

Le Domaine Gayrard est situé entre Cordes-sur-Ciel et Albi, sur un plateau calcaire des contreforts du Quercy. Les sols calcaires et argilo-calcaires, ainsi que l'altitude d'environ 300 m, favorisent fraîcheur, minéralité et expression aromatique des vins.

Domaine familial existant depuis près de cinq siècles. Dans les années 1950, Maurice GAYRARD fut l'un des premiers à embouteiller des vins de GAILLAC. Après un arrêt partiel de la viticulture au XX siècle, le domaine a été relancé en 2013 par Pierre et Laure Fabre, renouant avec la tradition viticole familiale.

Le domaine est conduit en agriculture biologique depuis 2016 et en biodynamie depuis 2019. Le travail est majoritairement manuel, avec une forte attention portée à la biodiversité et au respect des sols.

Cépages rouges : Braucol, Duras. Cépages blancs : Mauzac, Loin de l'Œil. Les vins sont reconnus pour leur authenticité, leur fraîcheur, leur caractère fruité et l'expression du terroir.

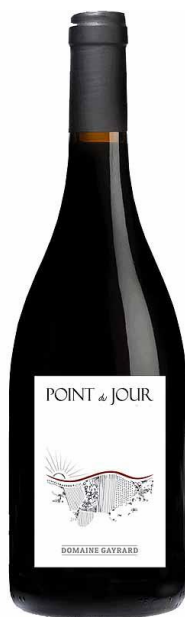
Le style des vins est marqué par : caractère fruité, fraîcheur (pour les blancs et rosés), minéralité, expression du terroir — un vin authentique, fidèle à l'identité de Gaillac, souvent produit en monocépage pour mieux exprimer le cépage.

Le domaine propose visites guidées, dégustations, balades dans les vignes, activités estivales et guinguette, dans un esprit convivial.

6. Adresse Hameau Capendut, 81130 Milhavet, France.

Cuvées disponibles

Loin de l'œil
Point du Jour
Bulles Rosé
Rosé Maurice





Château de CALADROY – BELESTAT – grands Vins du ROUSSILLON

Le Château de CALADROY, situé à Bélesta dans les Pyrénées-Orientales, trouve son origine au XI^e siècle. Forteresse médiévale stratégique, il a été remanié au fil des siècles, mêlant architecture militaire, chapelle romane du XII^e siècle, et logis de la Belle-Époque.

- Le château domine un paysage mêlant vignes, oliviers, garrigue, collines schisteuses — un cadre typique du Roussillon, préservé et valorisé.
- Depuis la terrasse du château, la vue s'étend du massif des Pyrénées (notamment le Canigou) jusqu'à la mer Méditerranée, offrant un panorama à couper le souffle — un atout majeur pour les visiteurs.
- Le terroir d'altitude, l'exposition, les sols et le climat (vent et fraîcheur nocturne) permettent d'obtenir des vins au profil unique — un bel exemple de l'adaptation du vignoble au milieu.

Un domaine viticole et oléicole Le domaine s'étend sur environ 560 hectares, dont 130 hectares de vignes situées entre 250 et 350 mètres d'altitude. Il produit des vins en AOP Côtes du Roussillon Villages, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, ainsi que des IGP. Une oliveraie de plusieurs hectares permet également la production d'une huile d'olive artisanale et rare.

Activités et visites Le château propose des visites guidées d'environ 45 minutes, incluant une dégustation dans l'ancienne chapelle. En été, des soirées animées mêlant visite, repas et musique sont organisées. Le domaine offre aussi des gîtes de charme pour des séjours au cœur des vignes.

Paysages et terroir Situé sur un promontoire naturel, le Château de CALADROY offre une vue panoramique sur le Canigou, les collines schisteuses du Roussillon et la Méditerranée. Son terroir d'altitude et son climat venteux contribuent à la qualité et à la typicité de ses vins

Cuvées disponibles

Cuvée RAJOLA

Cuvée ARREL



Cave la GAILLARDE - Caveau Saint JEAN



Personnage emblématique de la Cave Coopérative La Gaillarde, André MOTTE dit « Dédé », il vous accueille toujours avec un verre à la main, « alors qu'est-ce que l'on boit », à passé 80 ans, il est le visage et ambassadeur du vignoble qui enjambe la Drôme Provençale et l'enclave des Papes en Vaucluse.

Le Caveau Saint Jean, associé à la cave coopérative La Gaillarde, est situé au cœur de l'Enclave des Papes, à Valréas. Le terroir argilo-calcaire, l'altitude favorable et le climat ensoleillé contribuent à la production de vins de caractère.

Nos Vins Rouges, blancs et rosés : Cépages rouges : Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault Cépages blancs : Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Cuvées en AOP Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages Valréas.

Les vins proposés sont le fruit du travail de toute une équipe et surtout de Thierry Bonnet, directeur et l'Œnologue de la Cave la Gaillarde, dont vous pourrez retrouver quelques cuvées chez « les Vins de Fred »...

Cuvées disponibles

Les BORNES PAPALES
Domaine de la BELAISE
Valréas SIMIANE
Rêve de Viognier
Fleurs d'Amandiers





Domaine Vincent GRALL – SANCERRE

Issu d'une famille vigneronne renommée à Sancerre, mon grand-père Jean était paysan et cultivait quelques hectares de vigne, Renée ma grand-mère chevrrière produisait le fameux fromage de chèvre local le « crottin de chavignol ».

J'ai appris le travail de vigneron avec mes oncles durant 10 ans.

En parallèle, j'ai créé le domaine Vincent GRALL, petit à petit, en plantant de nouvelles parcelles chaque année.

En 2000, j'ai décidé de me dédier entièrement à ma propre production et développé la vente en bouteille, en France, à l'exportation et l'œnotourisme avec mon épouse.

J'attache un soin particulier au travail de la vigne dans un esprit de respect de la nature et de la tradition vigneronne. Des amendements organiques, la limitation des traitements phytosanitaires, des abords de vignes enherbés et végétalisés, le travail du sol,... Sont des gages de pérennité et de qualité.

Une production entièrement vendangée à la main, collectée dans des bacs de 80 litres afin de préserver le raisin entier jusqu'au pressoir, trier des baies, éviter le triturage et garantir le respect des arômes.

Une micro-vinification qui permet de travailler chaque vin pour qu'il exprime son terroir et le caractère du millésime. Les différents modes de vinification, en cuve, en fût ou en tronc conique permettent de mettre en lumière la minéralité du sauvignon et sa complexité.

Le domaine produit principalement du sauvignon blanc et seulement 5% de pinot noir (dédié à la production de Sancerre Rosé).

La plupart des parcelles sont de petite surface et situées tout autour de la colline de Sancerre sur des sols silex et argilo-silex. Des nouvelles parcelles situées sur des sols calcaires « terres blanches » et « caillotes » commencent à produire.

Cuvées disponibles

Le MANOIR
Le GRALL
Sancerre Rosé



Vincent Grall
vigneron



Domaine REGAZEL, Adrian MORENO, Vigneron

Issue d'une lignée de viticulteurs **travaillant la terre avec leurs mains**, j'ai grandi entouré de vignes. Dès l'âge de 23 ans j'ai eu envie de poursuivre ma propre aventure et de **faire mon vin**

En Languedoc, le REGAZEL peut signifier « petit sillon »... Plus que tout, c'est mon point de départ en 2012. Ce lieu-dit résonne en moi et fait référence à mes premiers pas en tant que **vigneron**.

Les terres du **Domaine REGAZEL** sont pentues, couvertes de vignes, de rocs, de cyprès, de chênes et de garrigues. C'est un vignoble de 9 hectares implanté sur des sols argilo-calcaires accrochés au caillou, à la croisée des villages de Comignes et de Douzens, dans les **Corbières**, sur le piedmont Nord de la **Montagne Alaric**.

Je cultive mes vignes en **agriculture biologique** pour respecter les équilibres de cet **environnement méditerranéen privilégié**. Au contact des éléments tous les jours, je respire un air pur. Rempli par ce vent de grande liberté, je prends soin de la vie qui m'entoure, de sa fragile diversité.

C'est dans ma cave que j'aime me réfugier pour m'exprimer. Abrisée au cœur des pierres de l'ancienne commanderie des templiers, à Douzens (XII^{ème} siècle), c'est comme si le temps n'a plus de prise. **C'est là où j'imagine, j'expérimente, j'échange, je partage... je fais mes vins :**

Petites mains, Sans bruit, Réflexion... des vins vivants des Corbières.

domaine
**Rega
zel**



Cuvées disponibles

Petites Mains

Vin Sans

Sans Bruit





Domaine GAUJAL

Le Domaine GAUJAL est un domaine viticole familial situé à Pinet, en Occitanie, au cœur de l'appellation AOP Picpoul de Pinet, à proximité de l'étang de Thau et de la mer Méditerranée.

La famille GAUJAL cultive la vigne depuis 1744. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Laurent et Audrey GAUJAL, représentants de la 11^e génération. Leur travail associe respect des traditions et techniques modernes de vinification

Le vignoble s'étend sur environ 30 hectares. Les sols argilo-calcaires et **l'influence maritime** apportent fraîcheur, minéralité et équilibre aux vins. **Le cépage principal est le Piquepoul Blanc.**

Le Domaine GAUJAL est reconnu pour ses **Picpoul de Pinet blancs** : des vins frais, vifs et aromatiques, parfaitement adaptés aux fruits de mer, coquillages et poissons. Certaines cuvées offrent plus de complexité et de structure

Le domaine est engagé en **agriculture biologique** et met en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la biodiversité et l'expression du terroir.

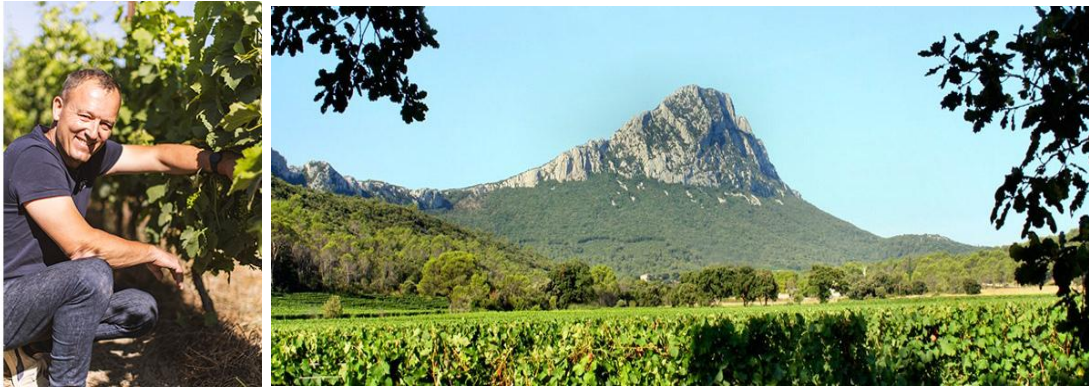


Cuvées disponibles

Cuvée Ludovic GAUJAL
L'excellence de Ludovic
1744

Cuvée Patience
Cuvée Bois des Cochons





La Bergerie du Capucin

La Bergerie du Capucin est un domaine viticole familial situé au cœur de l'appellation Pic Saint Loup, dans le Languedoc. Fondé en 2008 par Guilhem Viau, le domaine s'étend sur environ 15 hectares de vignes répartis entre les communes de Lauret et Valflaunès.

Le nom du domaine rend hommage à l'histoire familiale et locale, notamment à Jeanne, aïeule du vigneron, bergère sur les terres du domaine. Cette référence incarne l'attachement aux traditions, à la nature et au terroir.

Le vignoble est implanté sur des sols argilo calcaires avec des sous-sols marneux, à une altitude élevée typique du Pic Saint Loup. Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorisent la fraîcheur et l'expression aromatique des raisins.

La Bergerie du Capucin adopte une viticulture respectueuse de l'environnement, privilégiant une approche raisonnée et attentive à la biodiversité afin de révéler au mieux l'identité de chaque parcelle.

Le domaine cultive principalement les cépages suivants : Syrah, Grenache noir et blanc Mourvèdre, Chardonnay et Viognier

La production annuelle avoisine 80 000 bouteilles, réparties en vins rouges, blancs et rosés. Les cuvées du domaine se distinguent par leur équilibre, leur finesse et leur capacité à exprimer le caractère singulier du Pic Saint Loup.

Parmi les cuvées emblématiques figurent notamment Dame Jeanne, Larmanela et Les 100 Pas du Berger.

Le domaine s'est récemment doté d'un chai de vinification moderne, combinant innovation technique et respect de l'environnement. Cette évolution traduit la volonté constante de progression qualitative tout en préservant l'authenticité du domaine

Domaine de la Bergerie du CAPUCIN
Les 100 pas du BERGER - Dame JEANNE – LARMANELA

LANGUEDOC – PIC Saint LOUP



BERGERIE
du CAPUCIN





Domaine PIETRI GERAUD

Le **domaine Piétri Géraud**, un domaine viticole emblématique de Collioure (Pyrénées-Orientales), ancré dans l'histoire et la tradition viticole de la Côte Vermeille :

C' est un domaine **familial viticole fondé à la fin du XIX^e siècle**, porté depuis cinq générations par la même famille de vignerons colliourencs. Aujourd'hui, **Laetitia Piétri-Clara**, épaulée par son équipe, poursuit l'œuvre de ses ancêtres en perpétuant ce savoir-faire patrimonial, fortement marqué par l'identité du **terroir escarpé de Collioure et de Banyuls**.

Les vignes sont cultivées **en terrasses sur des sols schisteux**, accrochées aux derniers contreforts des Pyrénées et baignées par la Méditerranée. Cette viticulture dite *héroïque* est entièrement manuelle, car la pente et la nature du sol ne permettent pas la mécanisation.

Le domaine exploite environ **20 hectares de vignoble** :

- **Appellations AOP Collioure** (vins secs rouges, blancs et rosés)
- **AOP Banyuls et Banyuls Grand Cru** (vins doux naturels)
- **Muscat de Rivesaltes** et autres terroirs complètent la gamme.

Les vignes plantées sur les coteaux schisteux donnent des rendements faibles (souvent entre 18 et 28 hl/ha), ce qui favorise la concentration aromatique et l'expression du terroir.

Parmi les cuvées produites, on trouve notamment :

- **Collioure rouge, blanc et rosé** – les vins secs typiques du cru, souvent élégants et minéraux.
- **Banyuls et Banyuls Grand Cru** – vins doux naturels puissants (certains millésimes sont régulièrement distingués par la presse et les guides).
- Cuvées emblématiques comme *Sine Nomine*, *Trousse Chemise* ou *L'Écume* (blanc de Collioure) sont souvent signalées dans les guides spécialisés.

le Domaine Piétri-Géraud est une **valeur sûre pour découvrir les vins de Collioure et de Banyuls**, alliant tradition familiale, terroir unique de schistes en terrasses méditerranéennes et production artisanale de vins fins.

Domaine PIETRI – GERAUD - Cuvée SINE NOMINE , Cuvée MOULIN de la CORTINE et Cuvée TROUSSE CHEMISE

AOP COULLIOURE



Mais aussi un domaine réputé pour ses BANYULS





Le Vignoble BELOT

Le Vignoble Belot est situé à Pierrerue, dans l'Hérault, au cœur de l'appellation Saint Chinian, en région Languedoc.

Créé dans les années 1980 par Jacques Belot, le domaine est repris en 1997 par Lionel Belot. Il développe alors le vignoble et installe la cave dans un ancien rendez-vous de chasse du XVII^e siècle.

Le domaine s'étend sur environ 35 hectares répartis entre les appellations Saint Chinian, Languedoc et IGP Pays d'Oc.

Au Domaine Lionel travaille toujours ses vignes de façon très rigoureuse, il a aussi la volonté de tirer le meilleur de ses terroirs. Ils sont toujours bien mis en avant dans les différentes cuvées, avec finesse et élégance.

Cépages Rouges : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Merlot. Blancs : Viognier, Vermentino, Grenache Blanc, Bourboulenc, Chardonnay.

Le Vignoble Belot produit des vins rouges, rosés et blancs, ainsi que des bag in box sous la gamme « Belote et Rebelote ».

Le domaine allie tradition et modernité pour proposer des vins expressifs, accessibles et fidèles au terroir du Saint Chinian.



Cuvée les MOULEYRES, l'ARGILIERE, et les CIGALADES

SAINT-CHINIAN



Les Vins du Vignobles BELOT





Domaine MARCON

Le Domaine Marcon est un domaine viticole familial situé à Saint Jean de Minervois, dans le département de l'Hérault, au cœur de la région viticole du Minervois en Occitanie.

Le domaine est exploité par Philippe Marcon, issu d'une famille de vignerons. Après une carrière engagée au sein d'une cave coopérative locale, dont il a également été président, il décide de vinifier ses propres raisins à partir de 2010. Sa démarche repose sur une viticulture raisonnée, le respect du terroir et la recherche d'une expression authentique des cépages.

Le Domaine Marcon s'étend sur environ 15 hectares de vignes, entourées de bois et de garrigues. Les parcelles sont implantées sur des sols argilo calcaires, bénéficiant d'un climat méditerranéen tempéré par l'influence de la Montagne Noire. L'altitude et l'exposition offrent des amplitudes thermiques favorables à la maturité et à la fraîcheur des raisins.

Les Cépages :

- Muscat petit grain
- Syrah
- Grenache
- Carignan
- Cinsault

AOC Muscat de Saint Jean de Minervois Vin doux naturel emblématique du domaine, élaboré à partir de Muscat petit grain. Il se distingue par une grande finesse aromatique, des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs, ainsi qu'un bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur.

AOC Minervois Vins rouges issus d'assemblages de cépages traditionnels du Languedoc. Ils présentent une structure équilibrée, des arômes de fruits mûrs et d'épices, avec une bonne capacité de garde selon les cuvées.

IGP Pays d'Oc Vins rouges et rosés plus accessibles, axés sur le fruit et la convivialité, idéaux pour une consommation quotidienne.

Accords mets et vins (suggestions) • Muscat de Saint Jean de Minervois : desserts aux fruits, fromages bleus, foie gras • Minervois rouge : viandes grillées, plats mijotés, cuisine méditerranéenne • Rosé Pays d'Oc : tapas, salades estivales, poissons grillés

Le Domaine MARCON

Cuvées COMBE LAUZIE et Cuvée AUZINEL

SAINT-CHINIAN



DOMAINE
MARCON





Domaine de la PERRIERE

DOMAINE DE LA PERRIÈRE

Situé à Assas, au nord de Montpellier, le Domaine de la Perrière est un domaine viticole familial dont les origines remontent au XVI^e siècle. Conduit aujourd'hui par Thierry et Antoine Sauvaire, le vignoble élabore des vins rouges authentiques, fidèles à l'identité du terroir des Grés de Montpellier.

Terroir & vignoble

- 45 hectares de vignes à Assas et Saint-Vincent-de-Barbeyrargues
- Sols argilo-calcaires et galets roulés (grès)
- Climat méditerranéen chaud et sec
- Viticulture raisonnée, respectueuse du terroir

Appellation Grés de Montpellier

Dénomination emblématique du Languedoc, l'AOP Grés de Montpellier est exclusivement dédiée aux vins rouges. Elle se distingue par des vins puissants, structurés et élégants, parfaitement adaptés à la gastronomie.

Encépagement

- **Syrah** – structure, fraîcheur et notes épicées
- **Grenache** – rondeur, fruit et générosité
- **Carignan** (selon cuvées) – profondeur et typicité

Cuvées principales

- **Clos de la CHAPELLE**
Cuvée emblématique du domaine. Robe profonde, nez de fruits noirs et d'épices, bouche ample et structurée.
- **BARBARUS**
Vin de caractère élevé en fût. Complexité aromatique, tanins élégants et finale persistante.

- Les **SILICES**

Vin équilibré et gourmand, reconnu pour sa finesse et son excellent rapport qualité-prix.

Atouts commerciaux

- Appellation reconnue et valorisante
- Vins parfaitement adaptés aux cavistes et à la restauration
- Positionnement qualitatif avec prix maîtrisés
- Récompenses régulières dans les guides spécialisés

Dégustation & distribution

Vente directe au domaine – dégustations et visites sur rendez-vous

Domaine de la Perrière – Assas (Hérault)

AOP Languedoc – Grès de Montpellier

Cuvée Les SILICES et Cuvée Clos de la CHAPELLE

AOP Languedoc – Grès de MONTPELLIER



Les autres vins du Domaine...





Domaine KOEHLI ALSACE

Jean-Marie & Joseph, un domaine viticole familial situé à Kintzheim (Bas-Rhin, Alsace),

C'est une **exploitation familiale** transmise de génération en génération : les premières vignes étaient cultivées dès les années 1930, mais la spécialisation dans la viticulture et la vinification a vraiment débuté dans les années 1970 avec Jean-Marie Koehly. Son fils Joseph a rejoint l'exploitation en 2010 pour en assurer la gestion.

Le domaine a grandi au fil des décennies : parti d'une petite surface, il s'étend aujourd'hui sur plusieurs dizaines d'hectares de vignes situées autour de Kintzheim et sur plusieurs communes alsaciennes.

En 2020, l'exploitation a obtenu la **certification Haute Valeur Environnementale (HVE niveau 3)**, ce qui traduit un engagement fort pour une viticulture respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du sol.

Le Domaine Koehly élabore une large gamme de vins d'Alsace, représentative de la diversité du terroir local :

- **Vins blancs** (Alsace AOC) : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat, Sylvaner, Pinot Blanc...
- **Vins rouges et rosés**, notamment à base de Pinot Noir.
- **Crémants d'Alsace AOC** effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.
- **Cuvées de prestige** : Grands Crus, vendanges tardives, sélections de grains nobles.
La palette ainsi proposée va des vins secs et élégants aux vins plus riches ou moelleux, adaptés à différents accords gastronomiques.

Le domaine est implanté dans le village viticole de **Kintzheim**, situé au pied du célèbre Château du Haut-Koenigsbourg et entouré de paysages typiquement alsaciens, avec vignes, forêts et collines. C'est un point idéal pour une halte lors d'une promenade sur la Route des Vins.

le **Domaine Koehly** est un producteur traditionnel alsacien, profondément ancré dans son terroir, qui allie savoir-faire familial, viticulture durable et accueil de visiteurs autour de dégustations de vins d'appellation Alsace et Crémant d'Alsace.

Cuvées Disponibles

Pinot Gris Grand Cru GLOECKELBERG
Gewurztraminer Grand Cru GLOECKELBERG
Riesling Grand Cru PRAELATENBERG
Auxerrois Cuvée la CHASSERESSE
Riesling Vieilles Vignes
Pinot Noir vieilli en fût de chêne



D'autres vins du Domaine...

Vendanges Tardives et Sélection Grains Nobles

