

Actualités



Les vendanges démarrent... enfin!

Le retard de deux à trois semaines accumulé au cours du printemps n'a pas été récupéré malgré un bel été. Les vendanges n'ont débuté cette année que mi-septembre. Elle viennent tout juste de commencer en Bourgogne et à Bordeaux.

Sortie du Guide Hachette 2013

Belle récolte de citations (7) et d'étoiles (12) pour le millésime 2014 du Guide Hachette. Et un nouveau coup de cœur cette année: Le Château Tour Bayard 2010. Bravo à Julien !



Jancis Robinson déguste quelques uns de nos vins

La célèbre journaliste britannique a dégusté (et apprécié!) récemment quelques vins du groupe:

- Cuvée Totem 2008, Saint-Chinian du Domaine Belles Courbes: 16/20
- Présage 2011 du Domaine de la Graveirette: 16,5/20
- Côte du Rhône 2010 du Domaine de la Graveirette: 16,5/20



Plus de détails sur notre blog: <http://www.vigneronssetpatrimoine.com/>

Zoom sur le Domaine Ninot

Le domaine

Le Domaine Ninot s'étend sur 13 Ha répartis sur les appellations Rully et Mercurey sur la Côte Chalonnaise. Errell dirige actuellement le domaine accompagnée de son frère Flavien. En cave, Errell privilégie des vinifications peu interventionnistes faisant la part belle à la fraîcheur et au fruité. Des vins toujours fins et élégants.



Vignes du Domaine

La sélection du domaine



Rully blanc La Barre: Issue d'une parcelle située sur le plateau de Rully, les Chardonnay de La Barre sont vinifiés en levures indigènes et donnent naissance à des vins équilibrés, frais, sur des arômes fruités (agrumes, fruits à noyaux) et floraux (fleurs blanches)

RVF: 16/20 – Médaille d'argent au concours des Vignerons indépendants (Mill.2010)



Rully Blanc 1er Cru Grésigny: Ce premier cru est situé au sud de l'appellation sur un terroir particulièrement calcaire, plantés en Chardonnay de 55 ans. Le nez est souvent plus discret que le *La Barre* dans sa jeunesse. La bouche, d'une grande complexité, révèle la minéralité du terroir, accompagné par une légère touche boisée.

16/20 Jancis Robinson – 91/100 Gilbert et Gaillard (Mill. 2011)



Mercurey rouge Vieilles Vignes: Pinot Noir issue de vignes de 75 ans. La robe est rubis, brillante. Le nez est frais sur des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est souple, complexe et bien équilibrée. Elle révèle quelques notes épicées et une très belle longueur.

Médaille d'Or Concours général agricole de Paris (Mill.2009)

Contact: ronan@vigneronssetpatrimoine.com

0033 (0)6 58 91 18 25

www.vigneronssetpatrimoine.com



Domaine Ninot
Mercurey
Rully...

Domaine George
Chablis
Chablis 1er Cru...

Domaine P. André
Dumas
Brouilly
Beaujolais...

Domaine Frey
Alsace (AB - Organic)
Alsace

Champagne Louise
Brison
Champagnes millésimés

Château Frédignac
1eres Cotes de Bordeaux-
Blaye

Château Lamblin
Cotes de Bourg
(AB - Organic)

Château Hourbanon
Médoc

Château
Tour Bayard
Montagne Saint-Emilion

Domaine Belles
Courbes
St Chinian

Château Du Donjon
Minervois
Cabardès
Coteaux de Peyriac

Domaine D. Lorieux
Bourgueil

Domaine du Rin du
Bois
Touraine

Domaine Dominique
Pabiot
Pouilly Fumé

Domaine d'Escausses
Gaillac

Domaine Bordenave
Coustarret
Jurançon

Domaine de la
Graveirette
Cotes du Rhône
Châteauneuf Du Pape...

Mas de Bagnols
VDP des Coteaux de
l'Ardèche
Cotes du Vivarais

Château Matheron
AOC Côtes de Provence

Domaine Ninot
Mercurey
Rully...

Domaine George
Chablis
Chablis 1^{er} Cru...

Domaine P. André
Dumas
Brouilly
Beaujolais...

Domaine Frey
Alsace (AB - Organic)
Alsace

Champagne Louise
Brison
Champagnes millésimés

Château Frédignac
1^{eres} Cotes de Bordeaux-
Blaye

Château Lamblin
Cotes de Bourg
(AB - Organic)

Château Hourbanon
Médoc

Château
Tour Bayard
Montagne Saint-Emilion

Domaine Belles
Courbes
St Chinian

Château Du Donjon
Minervois
Cabardès
Coteaux de Peyriac

Domaine D. Lorieux
Bourgueil

Domaine du Rin du
Bois
Touraine

Domaine Dominique
Pabiot
Pouilly Fumé

Domaine d'Escausses
Gaillac

Domaine Bordenave
Coustarret
Jurançon

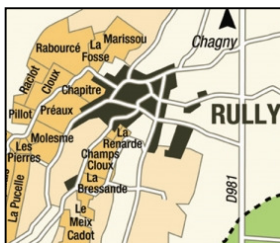
Domaine de la
Graveirette
Cotes du Rhône
Châteauneuf Du Pape...

Mas de Bagnols
VDP des Coteaux de
l'Ardèche
Cotes du Vivarais

Château Matheron
AOC Cotes de Provence

Le mot du vigneron

« Nous modernisons nos méthodes de travail à la vigne...en revenant en arrière: arrêt des herbicides, baisse des rendements et orientation vers le bio! »



Le « plus » du domaine

Le domaine a récemment acquis une parcelle de Rully 1^{er} Cru Marissou, premier cru le plus au nord de l'appellation. Planté en Pinot Noir de 50 ans, ce climat argilo calcaire est orienté Sud-Est. 2013 sera le premier millésime vendangé et vinifié par Erell. A déguster dans un peu plus d'un an !



Erell Ninot

La cuvée du mois : Le Prestige du Château Frédignac



Chai à barriques du Château

Le Château Frédignac a amorcé sa conversion bio au retour de Vincent sur l'exploitation familiale il y a 3 ans. 2013 sera donc le premier millésime certifié. L'occasion de découvrir le vin phare du domaine, la cuvée Prestige, issue des meilleures parcelles du domaine. Les cabernets prennent généralement plus d'importance que dans les autres cuvées du domaine, offrant un vin complexe, élégant et très régulièrement récompensé !

Caractéristiques techniques

Appellation : AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Domaine : Château Frédignac

Cépages : 65% Merlot – 25% Cabernet Franc – 10% Cabernet Sauvignon

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle en levures indigènes suivi d'un élevage en barriques de 12 mois. 30% de barriques neuves.

Rendement: 40 HL/Ha



Vincent L'Amouller

La dégustation de Vincent

Robe: Rouge grenat intense

Nez: Puissant, sur les fruits rouges et noirs accompagnés de notes vanillées

Bouche: La bouche est concentrée mais très souple. Les tannins sont fins, soyeux.

On retrouve le fruit et les notes toastées sur une belle longueur. Un vin puissant et élégant!



Récompenses sur le millésime 2011

- Médaille d'Or au Concours général agricole de Paris
- 1* Guide Hachette 2014



Venez nous rencontrer

Dès la fin des vinifications, les vignerons vont prendre la route pour participer à différents salons, n'hésitez pas à en profiter pour aller les rencontrer. Les dates des événements sont disponibles sur notre site: <http://www.vigneronssetpatrimoine.com/events/2013-10/>.