

« Les brefs étés ont souvent des printemps précoces. »

William Shakespeare, Richard III

Actualités



Point météo: un hiver historiquement doux !

Cet hiver a été marqué par des températures extrêmement douces sur toute la France. La conséquence fût un débourrement très précoce (en témoigne la photo ci-contre prise au Château Hourbanon le 29 mars) exposant plusieurs vignobles aux gels printaniers. Quelques zones ont été touchées en Bourgogne et en Champagne mais les dégâts semblent limités.

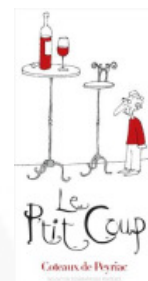
Merci pour vos visites!

Vinisud et ProWein ont été de belles réussites cette année encore, avec de l'activité et de la bonne humeur sur notre stand. Merci à vous !



Le P'tit Coup de Jean !

Jean Panis lance une nouvelle cuvée décalée baptisée « Le P'tit Coup », en IGP Coteaux de Peyriac pour le rouge et Cité de Carcassonne pour le Rosé. A découvrir et à faire découvrir !



Concours

Le printemps est la saison du travail à la vigne...et des concours ! Vous trouverez tous les résultats des dernières dégustations sur notre blog (Vignerons indépendants, Féminalise, Decanter, Gilbert et Gaillard, etc...): <http://www.vigneronssetpatrimoine.com/le-blog/>.

Zoom sur les Champagnes Louise Brison

Le domaine

Le vignoble des Champagne Louise Brison s'étend sur 12 Ha au cœur de la Côte des Bar. L'encépagement est constitué exclusivement de Pinot Noir et de Chardonnay. Les vins sont systématiquement vinifiés puis élevés en barriques. La grande particularité du domaine: tous les Champagnes sont millésimés ! Les élevages sur lattes s'étendent sur 4 à 6 années suivant les cuvées, et jusqu'à 20 ans pour les millésimes de la gamme « légende » !



Chai à barriques du domaine

La sélection du domaine

Champagne Brut 2008: Issu d'un assemblage 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay, ce 2008 se distingue par son nez intense sur les arômes de beurre et d'épices. Comme sur les autres millésimes, ce 2008 séduit par son côté vineux. Un véritable Champagne de gastronomie.

Médailles d'argent aux Vinalies 2014

Médaille de bronze aux Decanter World Wine Awards

Cuvée Tendresse 2005: 100% Chardonnay, ce blanc de blancs charme par son élégance et sa complexité sur des notes de fleurs blanches et de noisettes grillées qui ne sont pas sans rappeler quelques grands vins de Bourgogne...

92/100 Tasted

Médaille d'argent aux Vinalies 2012

Médaille de bronze – Effervescents du Monde

Médaille de bronze – Chardonnay du monde



Contact: ronan@vigneronssetpatrimoine.com

0033 (0)6 58 91 18 25

www.vigneronssetpatrimoine.com



Domaine de la Tour
Blanche
Alsace

Domaine Ninot
Mercurey
Rully...

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

Domaine P. André
Dumas
Brouilly
Beaujolais...

Champagne Louise
Brison
Champagnes millésimés

Château Frédignac
1eres Cotes de Bordeaux-
Blaye

Château Hourbanon
Médoc

Domaine Belles
Courbes
St Chinian

Château Du Donjon
Minervois
Cabardès
Coteaux de Peyriac

Domaine D. Lorieux
Bourgueil
St Nicolas de Bourgueil

Domaine du Rin du
Bois
Touraine

Domaine Dominique
Pabiot
Pouilly Fumé

Domaine d'Escausses
Gaillac

Domaine de Cause
Cahors

Domaine Bordenave
Coustarret
Jurançon

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

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

Château Matheron
AOC Côtes de Provence

Domaine de la Tour
Blanche
Alsace

Domaine Ninot
Mercurey
Rully...

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

Domaine P. André
Dumas
Brouilly
Beaujolais...

Champagne Louise
Brison
Champagnes millésimés

Château Frédignac
1eres Cotes de Bordeaux-
Blaye

Château Hourbanon
Médoc

Domaine Belles
Courbes
St Chinian

Château Du Donjon
Minervois
Cabardès
Coteaux de Peyriac

Domaine D. Lorieux
Bourgueil
St Nicolas de Bourgueil

Domaine du Rin du
Bois
Touraine

Domaine Dominique
Pabiot
Pouilly Fumé

Domaine d'Escausses
Gaillac

Domaine de Cause
Cahors

Domaine Bordenave
Coustaret
Jurançon

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

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

Château Matheron
AOC Côtes de Provence



Francis Brulez

Le mot du vigneron

« Nos Champagnes sont indissociables des Vins, Ils se dégustent comme eux (œil, nez, bouche) avec en plus l'ouïe. Ils se boivent en mangeant lors de repas gastronomiques composés de mets fins et délicats. Leur composition, en limitant considérablement les intrants (ex. moins de 5 mg/l de SO2 libre) ne leur confèrent aucune nocivité sur l'organisme avec, au contraire, une action digestive . »

Le « plus » du domaine

Les Champagnes Louise Brison sont réputés pour leur sélection de champagnes millésimés d'une grande rareté. Tous les millésimes sont disponibles depuis 1991. L'occasion d'apprécier la complexité de très grands champagnes et la finesse de leurs arômes tertiaires (truffe, cuir, miel, ...)

La cuvée du mois : Le M'Réserve du Château Matheron



Paul Bernard vinifie chaque année entre 1500 et 2000 bouteilles de rosé « M'Réserve ». Cette cuvée fait toujours la part belle au grenache dans l'assemblage. Le résultat est un rosé de gastronomie, vineux et d'une grande finesse qui accompagnera parfaitement les poissons et volailles.

A noter que toutes les bouteilles sont cirées à la main. Cette cuvée existe également en magnum.

Caractéristiques techniques

Appellation : AOC Côtes de Provence

Domaine : Château Matheron

Cépage : 50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Tibouren

Terroir : Coteaux argilo-calcaire orientés sud

Vinification : Vendanges de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Pressurage direct pour le Cinsault et le Tibouren, macération pelliculaire de 6H sur le Grenache. Elevage sur lie fine pendant 15 jours. La mise en bouteille est effectuée au printemps suivant la vendange.



Paul Bernard

La dégustation de Paul

Robe: rose pâle et brillante

Nez: Intense sur des notes de fruits blancs et de fleurs

Bouche: La bouche est ample et vineuse, très bien équilibrée par une belle tension. Longueur remarquable sur des arômes floraux et exotiques



Venez nous rencontrer

Les principaux salons internationaux sont maintenant derrière nous. Mais les vigneron sont toujours disponibles pour vous accueillir sur leur propriétés. Vous trouverez leurs coordonnées sur notre site, à cette page: <http://www.vigneronssetpatrimoine.com/les-vignerons/>.