

«Pluie du matin, en juillet est bonne au vin.»

dicton

Actualités



Grêlons au Château Hourbanon

Point météo: Après une fleur qui s'est généralement bien déroulée, la météo est devenue plus capricieuse depuis le début du mois de Juillet avec le développement d'orages de grêle. Jusqu'à présent, les régions les plus touchées sont le nord du Médoc, le Cognaçais, le Minervois, le sud de la Côte de Beaune (pour la troisième année consécutive) et Jurançon. En dehors des zones touchées, la vigne se porte généralement très bien et laisse espérer de jolies vendanges, assez précoces.

Un nouveau domaine nous rejoint !

Bienvenue à Gilles Flacher, vigneron à Saint-Joseph et Condrieu. Gilles nous a rejoint au 1^{er} juillet. Nous sommes ravis de l'accueillir dans notre équipe et lui souhaitons une bonne intégration. Plus d'info dans le « Zoom »...



Une réunion dans la bonne humeur au Château du Donjon

Un grand merci à Jean et Caroline Panis pour leur accueil au Château du Donjon pour notre réunion annuelle. L'occasion d'associer travail et convivialité pendant 2 jours. Vivement l'année prochaine !



Zoom sur le Domaine Gilles Flacher

Le domaine

Les Flacher sont propriétaires à Charnas depuis 1806. Gilles est aujourd'hui à la tête d'un domaine qui s'étend sur 8 Ha pour l'essentiel en AOC Saint Joseph.

Depuis une dizaine d'année, Gilles s'est lancé dans la modernisation de son exploitation. Les habillages ont été revus et une extension du chai est en cours. En terme de vinification, Gilles fait progressivement évoluer ses vins dans une optique de concentration toujours plus affirmée.



Vignes en terrasses du domaine

La sélection du domaine



Saint Joseph Cuvée Les Reines: La principale cuvée du domaine fait la part belle aux fruits et aux épices. La bouche est concentrée et fraîche, un léger boisé l'accompagne sur la longueur.
Médaille de bronze aux Decanter World Wine Awards

Saint Joseph Cuvée Terra Louis: Issue de vignes de 35 ans d'âge moyen, cette cuvée dont le rendement dépasse rarement 35 HL/ha offre une impressionnante concentration et un élevage plus marqué (14 mois en barriques neuves) pour un Saint-Joseph de garde mais toujours souple dans sa jeunesse.

Médaille d'argent International Wine Challenge 2014 Terra Louis 2011
90/100 Gilbert & Gaillard Terra Louis 2011

Condrieu Les Rouelles: Le Condrieu de Gilles offre un parfait équilibre entre la puissance du viognier récolté à pleine maturité et une grande fraîcheur qui permet de ne jamais tomber dans la lourdeur. Un Condrieu complexe et aérien !

Médaille d'Or International Wine Challenge 2014 pour le Condrieu 2012



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
1^{eres} 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 Gilles
Flacher
St-Joseph, Condrieu

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 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
1^{eres} 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 Gilles
Flacher
St-Joseph, Condrieu

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



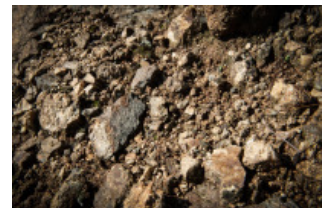
Gilles Flacher

Le mot du vigneron

« J'aime ma terre. Je peux même parfois en parler sans m'arrêter, mais c'est la terre qui fait le vin ! Quand on se promène dans nos pentes extrêmes, on peut comprendre cet amour... venez avec moi les visiter... Si vous n'avez pas le vertige ! »

Le « plus » du domaine

Dans la continuité des travaux lancés par le syndicat des vignerons de Saint-Joseph, Gilles a démarré une étude approfondie de ses différents terroirs. Pour cela, il travaille avec le géologue Georges Truc, professeur à l'université de Lyon. Le but de cette étude est de mieux connaître ses sous sols pour pouvoir comprendre et expliquer ce qui se passe en surface!



Terroir granitique du domaine

La cuvée du mois : La Favorite du Château Frédignac



Chai à barriques du domaine

Avec le millésime 2012, Vincent L'Amouller lance une nouvelle cuvée : *La Favorite*. Cette cuvée porte le nom du navire par lequel Jean-Marie L'Amouller, marin Breton, est arrivé à Blaye en 1919. Séduit par la beauté du lieu, et par une jeune Blayaise, il s'installe définitivement à Frédignac, où il acquiert une terre et la plante en vigne.

La Favorite est un hommage de Vincent à son ancêtre. Pour la créer, il s'appuie sur les plus vieilles vignes du domaine.

Caractéristiques techniques

Appellation : AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Domaine : Château Frédignac

Cépage : 75% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Terroir : Coteaux argilo-calcaire sur substratum calcaire

Rendements : 45 HL/Ha

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri. Fermentations réalisées en cuves béton revêtues avec contrôle des températures. Cuvaision de 3 semaines avec remontages journaliers suivi d'un élevage de 18 mois dont 12 en barriques (1/3 neuves).



Vincent L'Amouller

La dégustation de Vincent

Robe: Rouge rubis, dense.

Nez: Puissant de fruits noirs accompagnée d'une touche toastée.

Bouche: L'attaque est ronde et s'ouvre sur une belle trame tannique au boisé bien fondu. Un vin racé, souple et soyeux offrant un beau compromis entre finesse et puissance.



Venez nous rencontrer

Pendant l'été, si vous prévoyez de vous déplacer, n'hésitez pas à faire un crochet pour venir rencontrer les vignerons sur leurs exploitations. Vous trouverez leurs coordonnées complètes sur notre site, à cette page: <http://www.vigneronssetpatrimoine.com/les-vignerons/>.