

Dégustation  
du 15 Décembre 2009  
**PARIS**

---

**Fiches Techniques**

Les Vignerons  
du Pic Saint Loup



# BERGERIE DU CAPUCIN

DAME JEANNE ROUGE 2008

---

**Production** : 10 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Grenache 30% - Syrah 40% - Mourvèdre 30%.

**Terroir** : Sols argilo-calcaires sur sous-sols marneux.

**Température idéale de dégustation** : 16-17°

**Commentaire de dégustation** : Rencontre tendre et douce avec les fruits des bois, la robe rouge de Dame Jeanne exalte les parfums suaves, frais et délicats de nos garrigues peuplées de chênes verts. Issue de l'alliance des trois cépages essentiels du Pic Saint Loup, grenache, syrah et mourvèdre, il accompagne à merveille tout un repas, des viandes blanches au dessert chocolaté et se déguste en toutes saisons.

Christelle et Guilhem VIAU  
Mas de Boisset  
34270 Valflaunès  
Tél. 04 67 59 01 00  
Port. 06 87 83 11 84  
Fax 04 99 62 56 16  
contact@bergerieducapucin.fr  
www.bergerieducapucin.fr



# CHATEAU L'EUZIERE

LES ESCARBOUCLES 1998

---

**Production** : 14 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2000

**Assemblage** : 80 % Syrah - 15 % Grenache - 5 % Mourvèdre

**Terroir** : Argilo-calcaire avec des calcaires tendres, des marnes calcaires, des éboulis de bas de pentes. L'origine géologique est essentiellement le crétacé (valanginien).

**Température idéale de dégustation** : 16°

**Commentaire de dégustation** : Il y a encore beaucoup de fraîcheur dans ce vin, tant par sa robe rubis soutenu, malgré avec un très léger début d'évolution, que par ses arômes d'eucalyptus, de sous-bois et d'épices mêlés. La bouche est soyeuse et élégante.

Michel et Marcelle CAUSSE  
Ancien Chemin d'Anduze  
34270 Fontanès  
Tél. 04 67 55 21 41  
Fax 04 67 56 38 04  
leuziere@chatealeuziere.fr



# CHATEAU LA ROQUE

FONTANAROSA 2008

---

**Production** : 5 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 60 % - mourvèdre 40 %

**Terroir** : Terrasses exposées est, sol d'éboulis argilo-calcaire (cailloutis de bas de pente).

**Température idéale de dégustation** : 13°

**Commentaire de dégustation** : Doté d'une robe profonde de couleur fuchsia, c'est un vin subtil aux arômes de framboises, de petits fruits et d'épices ; notes grillées. Longueur soutenue, rosé gastronomique par excellence. Il se marie parfaitement au veau rosé des Pyrénées, aux crêpes Parmentier, à l'agneau au romarin, au tian de légumes et aux quenelles lyonnaises sauce Nantua.

A boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Jacques FIGUETTE

La Roque

34270 - Fontanès

Tél. 04 67 55 34 47

Fax 04 67 55 10 18

[contact@chateau-laroque.eu](mailto:contact@chateau-laroque.eu)

[www.chateau-laroque.eu](http://www.chateau-laroque.eu)

# CHATEAU LA ROQUE

CUPA NUMISMAE 2007

---

**Production** : 20 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 65 % - mourvèdre 35 %

**Terroir** : Terrasses exposées sud et sud-est, sol d'éboulis argilo-calcaire (cailloutis de bas de pente).

**Température idéale de dégustation** : 18°

**Commentaire de dégustation** : Robe rubis aux reflets grenat, nez intense de fruits rouges avec des notes de garrigues, d'épices et de cacao. Rond et complexe en bouche, petits fruits rouges et noirs ; finale croquante de cerise sur des tannins fins et soutenus. Il accompagnera parfaitement un tournedos de porc noir de Bigorre façon Rossini, un saucisson truffé chaud ou un carré d'agneau aux épices douces. S'accorde également au Pélardon de chèvre bien affiné ou au Pérail de Brebis. Vin de garde par excellence, il donnera sa plénitude dans les 4 à 8 ans ; à mettre en carafes avant de servir pour les jeunes millésimes.

Jacques FIGUETTE  
La Roque  
34270 Fontanès  
Tél. 04 67 55 34 47  
Fax 04 67 55 10 18  
contact@chateau-laroque.eu  
www.chateau-laroque.eu



# DOMAINE BEAUTHOREY

PLEINE LUNE 2007

---

**Production** : 1 700 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 100 %

**Terroir** : Gravette de Corconne.

**Température idéale de dégustation** : 17°

Christophe BEAU  
Chemin Neuf  
30260 Corconne  
Tél. 04 66 77 13 11  
Port. 06 21 74 44 86  
beau.corconne@wanadoo.fr  
www.beauthorey.com



# DOMAINE SAINT DAUMARY

## ASPHODÈLE 2007

---

**Production** : 4 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : 70 % Syrah - 10 % Grenache - 10 % Carignan  
10 % Mourvèdre.

**Élevage** : 16/18 mois en barriques de 400 L dont 50 % de barriques neuves et 50 % de barriques d'un et deux vins.

**Terroir** : Éboulis argilo-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 16°

**Commentaire de dégustation** : Vin avec des arômes de fruits rouges intenses et des notes torréfiées s'accordant sur des viandes rouges grillées ou en sauce.  
Si possible vin à carafier ou à ouvrir à l'avance.

Potentiel de garde : 8 ans.

Julien CHAPEL  
Rue des Micocouliers  
34270 - Valflaunès  
Tél. 04 99 61 06 55  
Port. 06 09 23 81 76  
Fax 04 67 55 21 94  
julien.chapel@orange.fr  
www.domainesaintdaumary.  
winealley.com



# CHATEAU DE CAZENEUVE

ROC DES MATES 2001

---

**Production** : 24 200 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2003

**Assemblage** : Syrah 60 % - Grenache 20 % - Mourvèdre 10 %  
Cinsault 10 %.

**Terroir** : Eboulis argilo-calcaires.

**Température idéale de dégustation** : 16°

Anne et André LEENHARDT  
Route de Cazeneuve  
34270 - Lauret  
Tél. 04 67 59 07 49  
Port. 06 82 21 26 57  
Fax 04 67 59 06 91  
andre.leenhardt@wanadoo.fr  
www.cazeneuve.net



# DOMAINE HAUT LIROU

MAS DES COSTES 2007

---

**Production** : 43 200 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 70 % - Grenache 30 %

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 19°

**Commentaire de dégustation** : Robe d'un rouge soutenu aux reflets pourpres. Nez d'une très belle intensité, riche de fruits rouges avec des notes finement grillée et chocolatées.

Une attaque pleine en bouche, charnue avec des tanins soyeux, de la rondeur et de l'élégance. Une finale longue et complexe sur des notes de vanille, réglisse et fruits rouges. Très gourmand !!!

Jean Pierre RAMBIER Fille  
et Fils  
34270 Saint Jean de Cuculles  
Tél. 04 67 55 38 50  
Fax 04 67 55 38 49  
domaine.haut-lirou@mnet.fr  
www.hautlirou.com



# MAS THELEME

CARPE DIEM 2007

---

**Production** : 8 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 50 % - Grenache 40 % - Cinsault 10 %

**Terroir** : Sol argilo-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 16°

**Commentaire de dégustation** : Teinte grenat. Robe profonde. Nez de fruits noirs et d'épices. Bouche charnue, réglisée et poivrée. Vin puissant mais frais, opulent et élégant, fruité mais complexe.

Fabienne et Alain BRUGUIERE  
Route de Cazeneuve  
34270 Lauret  
Tél. 04 67 59 53 97  
Port. 06 82 42 86 21  
Fax 04 67 59 53 97  
mas.theleme@orange.fr  
www.mas-theleme.com



# CHATEAU DE LANCYRE

GRANDE CUVÉE ROUGE 2001

---

**Production** : 20 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2003

**Assemblage** : 75 % Syrah - 15 % Grenache - 10 % Mourvèdre

**Terroir** : Sol rouge fersiallitique et calcaire dur.

**Température idéale de dégustation** : 18°

**Commentaire de dégustation** : Aspect visuel : Couleur très intense rouge pourpre. Nez riche aux arômes de réglisses, fruits rouges (confiture de myrtilles), olives noires et eucalyptus.

Mise en bouche savoureuse, fruité, réglissé. La puissance de ce vin marqué par un joli grain, une belle amplitude, et un longue persistance fait de cette Grande Cuvée un vin d'épicuriens. Vin riche et puissant.

DURAND et VALENTIN  
Lancyre  
34270 - Valflaunès  
Tél. 04 67 55 32 74  
Fax 04 67 55 23 84  
chateaudelancyre@wanadoo.fr  
www.chateaudelancyre.com



# LES VIGNERONS DU PIC

CHÂTEAU D'ASSAS 2008

---

**Production** : 7 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Grenache 30 % - Roussanne 20 % - Vermentino 40 %  
Viognier 10 %

**Terroir** : Calcaire dur et argile rouge de décomposition.

**Température idéale de dégustation** : 15°

**Commentaire de dégustation** : Robe paille fraîche aux reflets argentés. Nez délicat et élégant (pétales de roses, pêche blanche, mandarine, ciste avec des notes mentholées rafraichissantes. Bouche équilibrée. Jolie douceur relevée par une touche de menthe poivrée et de grillé.

L'ensemble est à la fois gourmand et soyeux.

Cave Coopérative d'Assas  
34820 Assas  
Tél. 04 67 59 62 55  
Fax 04 67 59 56 38  
[cavevigneronsdupic@wanadoo.fr](mailto:cavevigneronsdupic@wanadoo.fr)

# MAS GOURDOU

LES ROCHES BLANCHES 2007

---

**Production** : 4 800 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 50 % - Grenache 40 % - Mourvedre 10 %

**Terroir** : Ebouli-calcaire des montagnes de l'Hortus.

**Température idéale de dégustation** : 16°

**Commentaire de dégustation** : Robe intense.

Nez épanoui de garrigue de cuir et d'olive noire.

Un vin à découvrir qui sent bon le Sud de la France, à la typicité méditerranéenne.

Bouche ample, étoffée, fondue, des tannins présents et une finale épicée.

Conservation : peut être bu immédiatement mais également gardé en cave 3 à 4 ans.

Jocelyne THEROND

Mas de Gourdou

34270 - Valflaunès

Tél. 04 67 55 30 45

Port. 06 85 60 56 95

Fax 04 67 55 30 45

[jtherond@masgourdou.com](mailto:jtherond@masgourdou.com)

[www.masgourdou.com](http://www.masgourdou.com)



# DOMAINE DE LA VIEILLE

SANG DU WISIGOTH 2007

---

**Production** : 18 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : 50 % Syrah - 50 % Grenache

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 18°

**Commentaire de dégustation** : sur la guimauve, la bergamote et la cerise très très rond et beaucoup de sucrosité avec des tanins fins fondus une « méchante » petite merveille de vin - plaisir.

Guy RATIER  
34270 - Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 55 35 17  
Port. 06 86 46 44 25  
Fax 04 67 55 35 17  
domainedelavieille@wanadoo.fr  
www.domainedelavieille.fr



# DOMAINE DE LA VIEILLE

FILLE DE GELONE 2009

---

**Production** : 2 600 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2010

**Assemblage** : 90 % Syrah - 10 % Grenache

**Terroir** : Argilo-marno-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 16°

**Commentaire de dégustation** : nez de caramel, de guimauve et de cerise fraîche que l'on retrouve en bouche avec de la sucrosité ; entre gras et acidulé très fin ; l'alcool des années précédentes a disparu au profit de la finesse ; la couleur est orangée d'ailleurs.

Guy RATIER  
34270 - Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 55 35 17  
Port. 06 86 46 44 25  
Fax 04 67 55 35 17  
domainedelavieille@wanadoo.fr  
www.domainedelavieille.fr

# DOMAINE DE LAVABRE

LAVABRE TRADITION 2007

---

**Production** : Non renseigné

**Date de mise en bouteille** : Non renseigné

**Assemblage** : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan

**Terroir** : Situé a la limite Nord du département de l'Hérault à mi chemin entre Montpellier et Nîmes, le domaine s'assied sur les pentes d'éboulis au pied de l'à-pic formé par la falaise et le causse de Claret, sur des parcelles Argilo-calcaire et marno-calcaire .

**Température idéale de dégustation** : 17°

**Commentaire de dégustation** : Ce vin à une robe d'un rouge soutenu présentant des reflets grenat. Il présente un nez aux arômes de fruits rouges et noirs ainsi que d'épices douces.

En bouche, il présente une belle attaque avec volume et rondeur accompagnée de tanins soyeux. La fin de bouche est épicées, présentant ses arômes de fruits de réglisse et de violette avec une belle persistance. Le Tradition 2007 accompagnera viandes rouge et blanche ainsi que vos fromages.

Olivier BRIDEL  
34270 Claret  
Tél. 04 67 55 02 25  
Port. 06 13 45 25 69  
Fax 04 67 55 02 39  
[etiennebridel.lavabre@orange.fr](mailto:etiennebridel.lavabre@orange.fr)



# CHATEAU LASCAUX

COTEAUX DU LANGUEDOC BLANC 2008

---

**Production** : 20 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Vermentino 50 % - Roussanne 20 %  
Marsanne 20 % - Viognier 10 %

**Terroir** : Non loin du village de Vacquières, ce terroir se trouve à 130 mètres d'altitude sur un versant de pente très faible exposé sud-est. Son sol argilo-calcaire s'est formé par l'altération de colluvions: des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant. Ce sol repose sur des marnes et des marno-calcaires, ce qui lui assure en profondeur une bonne réserve en eau. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

**Température idéale de dégustation** : 12°

**Commentaire de dégustation** : belle attaque avec de la fraîcheur et de la finesse, mais également du volume. Une finale très longue avec des notes florales où l'on retrouve les arômes du nez dans toute leur complexité.

Jean-Benoît CAVALIER  
34270 - Vacquières  
Tél. 04 67 59 00 08  
Fax 04 67 59 06 06  
info@chateau-lascaux.com  
www.chateau-lascaux.com

# CHATEAU LASCAUX

LES NOBLES PIERRES 2007

---

**Production** : 20 000 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 80 % - Grenache 20 %

**Terroir** : Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures (gélifraction) puis étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère quaternaire. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006..

**Température idéale de dégustation** : 18°

**Commentaire de dégustation** :

Attaque en bouche puissante avec des tanins doux, du volume, du velouté. Une finale très longue et très épicée avec des fruits noirs et petits fruits rouges et quelques notes mentholées, sur un équilibre très frais.

Jean-Benoît CAVALIER  
34270 - Vacquières  
Tél. 04 67 59 00 08  
Fax 04 67 59 06 06  
info@chateau-lascaux.com  
www.chateau-lascaux.com

# CLOS DES AUGUSTINS

SOURIRE D'ODILE 2007

---

**Production** : 5 900 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : 95 % Syrah - 5 % Grenache

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Température idéale de dégustation** : 17°

**Commentaire de dégustation** : Palette fruitée et épicée, bonne mâche typée syrah sur une pointe plus fumée. Un joli bois ouligne l'ensemble et donne de la complexité aux arômes de réglisse et balsamique. Le nez est puissant mais sans être entêtant. La bouche impose son gras et son volume, la texture est dense sans aucune rusticité, la perception tannique assure une bonne tension et une belle persistance de bouche. Les saveurs de fruits macérés et d'épices douces apportent de la plénitude.

Frédéric MEZY  
111 chemin de la Vieille  
34270 Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 54 73 45  
Fax 04 67 54 52 77  
closdesaugustins@wanadoo.fr  
www.closdesaugustins.com



# DOMAINE LES GRANDES COSTES

MUSARDISES 2009

---

**Production** : 4 500 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2010

**Assemblage** : Syrah 80% - Cinsault 20 %

**Terroir** : Argilo-calcaire du quaternaire et du secondaire.

**Température idéale de dégustation** : 15°

**Commentaire de dégustation** : Aromatique et Gourmand. Le rosé « Musardises » est un vin « gastronomique » délicieux.

Vin de printemps et d'été (il peut aussi être apprécié jusqu'en automne), friand, ample, vineux au fruité éclatant, il est élaboré pour être bu à table avec une cuisine ensoleillée. Il aime être apprécié à l'apéritif, un soir d'été lorsque le moment de prendre le temps de vivre est venu. Il aime bien aussi que le chant des cigales l'accompagne. Un grand rosé parfait pour musarder comme bon vous semble et avec qui vous chante... Pour les festifs qui aiment partager les bons moments Le rosé des Grandes Costes est un vin de saignée à la robe corail ou cœur de fraise limpide. Les arômes sont complexes et originaux, amande amère, framboise, cassis, fraise, poivre, fenouil, notes anisées, sous bois. La bouche longue, vineuse, minérale et équilibrée, s'estompe lentement pour laisser place à la fraîcheur.

Jean-Christophe GRANIER  
2 route du Moulin à Vent  
34270 Vacquières  
Tél. 04 67 59 27 42  
Port. 06 86 17 52 79  
Fax 04 67 59 27 42  
jcgranier@grandes-costes.com  
www.grandes-costes.com

# ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

GUILHEM GAUCELM 1998

---

**Production** : Non renseigné

**Date de mise en bouteille** : Non renseigné

**Assemblage** : Syrah 50 % - Grenache 50%

Vinification traditionnelle par pigeage élevage de 24 à 30 mois.

**Terroir** : Argilo-calcaire sur galet roulés, sol filtrant.

**Température idéale de dégustation** : 18°

**Commentaire de dégustation** : Potentiel de garde 10/12 ans.

Jean-Marc, Pierre et Xavier RAVAILLE  
Domaine de Saint Aunès  
34270 Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 54 24 68  
Fax 04 67 55 23 49  
ermitagepic@free.fr  
ermitagepic.com



# ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

ROSÉ 2008

---

**Production** : Non renseigné

**Date de mise en bouteille** : Non renseigné

**Assemblage** : 30 % Syrah - 30 % Grenache - 30 % Mourvèdre  
10 % Cinsault.

**Terroir** : Argilo calcaire rouge, éboulis de bas de pente gravettes.

**Température idéale de dégustation** : 12°

**Commentaire de dégustation** : Egrappage, pressurage direct.

Jean-Marc, Pierre et Xavier RAVAILLE  
Domaine de Saint Aunès  
34270 Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 54 24 68  
Fax 04 67 55 23 49  
ermitagepic@free.fr  
ermitagepic.com

# ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP

## CUVÉE SAINTE AGNÉS BLANC 2008

---

**Production :** Non renseigné

**Date de mise en bouteille :** Non renseigné

**Assemblage :** 20 % Clairette - 50 % Roussanne - 10% Marsanne, 20 % Grenache Blanc.

**Terroir :** Argilo-calcaire et dolomie.

**Température idéale de dégustation :** 13°

**Commentaire de dégustation :**

Vinification en fûts de chêne et foudres.

Jean-Marc, Pierre et Xavier RAVAILLE  
Domaine de Saint Aunès  
34270 Saint Mathieu de Treviers  
Tél. 04 67 54 24 68  
Fax 04 67 55 23 49  
ermitagepic@free.fr  
ermitagepic.com

# CHEMIN DES REVES

GUEULE DE LOUP 2007

---

**Production** : 3 500 bouteilles

**Date de mise en bouteille** : 2009

**Assemblage** : Syrah 80% - Grenache 20%.

**Terroir** : Argilo calcaire - gros galets roulés.

**Température idéale de dégustation** : 17°

**Commentaire de dégustation** : La robe de velours intense est grenat sombre. Le nez puissant est de type méditerranéen bien mûr, opulent. Complexe, il mêle des fruits très mûrs, de la tapenade d'olives noires, des fruits à noyaux et des notes balsamiques de bois exotique, cèdre. L'attaque en bouche est puissante, enrobée, c'est très bien équilibré. Les tanins sont fondus. Ce vin très généreux et long, reste aromatique en bouche en évoluant sur de la réglisse, du cade, de la résine, du torréfié. La finale reste fraîche.

Ce vin élégant pourra accompagner une viande goûteuse (agneau ou gibier), des plats relevés de la cuisine indienne (tandoori, currys) ou un fromage type Salers ou Cantal.

Benoît et Servane VIOT  
rue du Grand Plantier  
34980 Saint Gely du Fesc  
Tél. 04 67 03 44 04  
Port. 06 85 73 29 33  
Fax 04 67 10 09 84  
contact@chemin-des-reves.com  
www.chemin-des-reves.com

