

CAHIER DES VINS 2026



Paul Meunier
Vigneron.ne

Lucile Morin
Centernach



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

CHORÈMES LE BLANC

2023



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

CHORÈMES - Le Blanc / Côtes du Roussillon AOP

Où l'on travaille main dans la main avec de vieux ceps pour produire un de ces grands blancs dont le Roussillon a le secret.

C'est un large empan de schiste noir qui embrasse d'anciens prés et coule doucement vers un fond de vallée de garrigue. Plantée de haies de grenadiers, ponctuée de jeunes oliviers, cette vigne d'anciens macabeus d'avant 1950 est complantée de grenaches gris et blancs. Le vin doit beaucoup à la précision de la récolte, et aussi un peu à l'amour que nous portons à ce cépage.

Situation : Saint-Paul-de-Fenouillet, altitude 269 m, pente légère.

Cépages : macabeu et grenache gris.

Âge des vignes : plantée en 1950, donc probablement bien avant !

Sols : schistes noirs d'anciens prés en coteaux.

Vinification pour partie en amphore de 300 litres.

Élevage : 12 mois sur lies fines en cuve et fût.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

FRAGMENT

2023



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

FRAGMENT / Côtes catalanes IGP - blanc

Où l'on apprend à boire à la régalaie, sous le pressoir, à la cuve, en bouteilles, mais toujours entre bons amis.

Un grand et beau jardin ; en son centre, une parcelle de muscat petits grains qui allait avec le lot et dont (de prime abord) on ne voulait pas... Nous en sommes largement revenus et cette vigne a été notre premier geste vitiforestier. C'est le cœur de la parcelle de granite, traversée par une rivière souterraine, qui donne ce vin travaillé au plus juste dans sa fraîcheur, et simplement.

Situation : Lesquerde, altitude 300 m.

Cépages : muscat petit grain.

Âge des vignes : une quarantaine d'années.

Sols : granites, sables.

Vinification : courte macération suivie d'une FA en levures indigènes. Sans malo.

Élevage : 8 à 10 mois sur lies fines en cuve inox.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

LA COUTIBE

2024



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

LA COUTIBE / Côtes catalanes IGP - rouge

*Où l'on se regarde, fiers et émus de goûter un vin sauvé
parce que le lieu nous a chuchoté à l'oreille.*

Suite de deux collines au pied de la grande Corbière calcaire de Maury, cette parcelle de grenaches complantés de macabeus est pour nous comme un accomplissement. Centenaire bonne à arracher, on nous l'a offerte pour ne pas la laisser perdre. Et la voilà qui nous offre ce vin d'une finesse et d'un fruité extraordinaires.

Situation : collines au pied de la grande Corbière.

Cépages : grenache et macabeu.

Âge des vignes : plantée en 1930.

Sols : schistes noirs.

Vinification minimaliste pour respecter le caractère épuré du terroir.

Élevage : 18 mois en pièces de 2 à 4 vins.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

QUARTIER LIBRE

2023



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

QUARTIER LIBRE / Côtes du Roussillon AOP - rouge

Où l'on ne s'interdit rien, sauf l'absence de plaisir

C'est le vin des essais libres, au plus près du millésime, tant en vinification qu'en élevage. On se libère du classicisme et des codes, des attendus, et nous pouvons passer d'une semi-carbonique égrappée à mi-fermentation puis macérée pour nos lladoners par exemple, à un pressurage direct pour certains carignans, fermentés en fût.

Situation : altitudes de 130 à 300 m, expositions au soleil et aux vents.

Cépages : carignan, syrah, grenache, lladoner pelut, macabeu.

Âge des vignes : 40 à 70 ans environ.

Sols : grande variété de sols avec des schistes noirs, des sables, des granites...

Vinification croisées et **élevage** de 18 mois en fûts et amphores.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron-ne | Centernach

CHORÈMES
LE ROUGE

2023



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

CHORÈMES - Le Rouge / Côtes du Roussillon AOP

Où l'on apprend que la délicatesse de chaque geste permet à l'ensemble de se révéler.

C'est l'assemblage souverain, l'exercice de style de nos appellations s'il en est. Il a guidé notre sélection de parcelles. En vigne et en cave, nous trouvons l'équilibre entre les expressions variées (et variétales) de chaque terroir, et ce qu'il raconte dans le cœur. Les vinifications sont douces et posées, les élevages longs, les extractions nobles.

Situation : altitudes de 130 à 300 m, expositions au soleil et aux vents.

Cépages : carignan, syrah, grenache, lladoner pelut.

Âge des vignes : de 50 ans à centenaires et plus.

Sols : grande variété de sols avec des schistes noirs, des sables, des granites...

Élevage de 22 mois en pièces de 2 à 4 vins, suivi d'un élevage en bouteille de 6 mois.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron-ne | Centernach

LES COUILLADES D'EN PAILLOL

2024



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

LES COUILLADES D'EN PAILLOL / Côtes catalanes IGP - rouge

Où l'on se laisse guider, emmener, par le vin qui nous balade en terres aimées.

Coteau de carignan aux portes du village de Maury, cette vigne sur schiste noir exprime ce que le carignan fait de mieux : une concentration gourmande et fraîche, au caractère stable et généreux. Une très belle expression de terroir et de variété qui nous la fait chérir tout particulièrement. Elle donne le ton du millésime en général, et nous la suivons les yeux fermés. Le vin est élevé facilement 18 mois avant mise en bouteille.

Situation : village de Maury.

Cépages : carignan.

Âge des vignes : plantées en 1948.

Sols : schistes noirs.

Vinification : longue et douce macération qui préserve la puissance de ces vieux carignans de grand terroir.

Élevage : 18 mois.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

SYRAH VIEILLE

2024



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

SYRAH VIEILLE / Côtes catalanes IGP - rouge

Où l'on a beaucoup appris de certains leviers d'adaptation aux changements climatiques, et l'on se fait une joie de goûter encore et encore ce trésor.

Nous nous attachons à accompagner cette vigne d'altitude dans la chaleur et la sécheresse qui font nos étés. Cette syrah compte parmi les premières plantées dans notre coin du monde. Mulché au pied des ceps par les graminées sèches de l'année, le sol garde une fraîcheur qui permet bien des récoltes merveilleuses. Nous la récoltons au plus précis et ce vin flatte aussi bien le dégustateur que le vigneron.

Situation : Lesquerde. altitude 300 m.

Cépages : syrah.

Âge des vignes : plantée en 1981.

Sols : sables granitiques.

Vinification : en vendanges entières pour révéler au mieux la fraîcheur et le caractère souvent floral de cette syrah d'altitude.

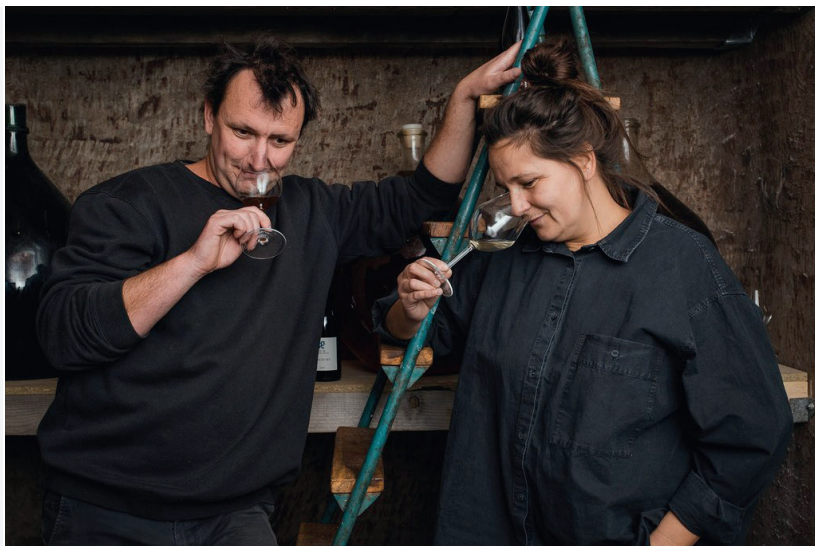
Élevage : 24 mois en pièce de 2 à 4 vins.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

RANCIO SEC

2018



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

RANCIO SEC / Côtes catalanes IGP - rouge

Où l'on doit se demander si l'on peut encore aimer le vin et ne pas connaître cet OVNI. (Objet Vinicole Non Id.) Ou plus amicalement : l'on doit se demander où et quand le goûter ?

Ce vin est véritablement en train de devenir une *success story* comme on n'en fait plus. Totalement méconnu, voire décrié, il y a une vingtaine d'années, le voici muni de son IGP propre, de son identité brandie haut et, soutenu par une poignée grandissante de vigneron.e.s, il conquiert le petit monde des amateurs de vin de niche. C'est une merveille encore au secret.

Situation : Saint-Paul-de-Fenouillet, altitude 250 m.

Cépages : macabeu.

Âge des vignes : 80 ans.

Sols : schistes noirs.

Vinification : amphore.

Élevage : 5 à 6 ans en fût sans ouillage.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron-ne | Centernach

VOILE

2024



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraichissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

VOILE / Vin de France – rouge

Où l'on aurait versé une larme d'émotion, surpris que nous étions. Et une autre de gratitude à constater que ce voile revient, de millésime en millésime.

C'est une surprise comme on en a parfois. Nous voulions un vin oxydatif sec, fin et léger, à la concentration maîtrisée, et le voile gris s'est développée spontanément sur cette oxydation de macabeus.

Situation : Saint-Âul-de-Fenouillet.

Cépages : macabeu.

Âge des vignes : 80 ans.

Sols : schistes noirs.

Élevage : 4 ans sans ouillage sous voile.



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron·ne | Centernach

MAURY AMBRÉ

2024



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraichissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

MAURY AMBRÉ / Maury VDN AOP

Où l'on défie l'ère du « tout, tout de suite » pour s'adonner aux plaisirs surannés du temps long.

Patiente, l'oxydation se fait en pièces bourguignonnes anciennes, dans notre chai à Vins Doux Naturels, à l'abri de la lumière et du bruit du monde. Notre grand plaisir est de pouvoir proposer ces trésors sauvés d'une culture gastronomique qui tend à revenir... La complexité de ce vin est encore enrichie par l'élevage.

Situation : Maury.

Cépages : macabeu.

Âge des vignes : 40 ans.

Sols : sables granitiques.

Élevage : vin fortifié, élevé 4 ans en vieux fût sans ouillage.

MAURY
VIN DOUX NATUREL

2023

FALGUAYRA
NORD



Paul Meunier
Lucile Morin
Vigneron-ne | Centernach



LA VIGNE ET SON COMPAGNONNAGE VÉGÉTAL ET ANIMAL

Nous avons 15 hectares de terres dans le haut Fenouillèdes, rude par son climat et sauvage par sa situation. La vigne étant pour nous une partie dans le grand tout de la nature, nous avons choisi de ne conserver que 8 hectares de vignes méticuleusement sélectionnées.

Le reste, souvent en intra-parcellaire, nous l'avons replanté en haies, prés, forêts et arbres fruitiers : oliviers, pistachiers, abricotiers, mûriers, etc. Leur présence a un effet rafraîchissant sur le sol, leur ombre protège les fruits et les hommes, la mycorhization favorise la conservation de l'eau dans le sol et la conduite en trogne permet un amendement en ultra local. Leur ombre portée diminue l'évapotranspiration et leur capacité de mycorhization favorise la remontée de l'eau vers la vigne.

Ici, l'eau se fait de plus en plus rare et lorsqu'elle tombe, c'est souvent en grosse quantité : nous avons mis en place un système de cuvettes sur talus et de ralentissement entre les rangs de vignes favorisant son infiltration.

Cette diversification est pour nous l'une des clés d'évolution de la vigne pour s'adapter aux changements climatiques. Travailler avec l'animal est indispensable également à notre approche agronomique. Les ânes, les cochons et les poules sont, entre autres, la solution idéale pour, en pâturant, enlever l'herbe sans ouvrir la terre, et conserver la structure du sol tout en l'enrichissant, au service de la plante. Tout en conservant les oligo-éléments nécessaires à la plante.

FALGUAYRA NORD / Maury VDN AOP

Où l'on se ravit de penser que la sévérité, la tenue, la structure, sont autant de synonymes de gourmandise.

D'un terroir exceptionnel, ce vin est un ambassadeur pour le domaine. Les grenaches travaillés en extraction puissante révèlent un fruit complexe, relevé et claquant de fraîcheur et sont très identitaires. Muté sur grains après une fermentation en lagar, il est élevé durant un peu plus d'un an.

Situation : Maury, altitude 200 m. **Superficie :** 57,78 ares.

Cépages : 100% grenache noir.

Âge des vignes : plantée en 1981.

Sols : schistes.

Vinification assemblage de deux procédés de vinification combinés avec la vinification traditionnelle associée à une vinification portugaise en lagar (raisins égrappés foulés lentement et régulièrement) puis mutage.

Élevage : environ 12 mois sur lies fines.