

**BIOVINUM**

**Eric Grandeau**

Import und Verkauf von biologischen Weinen  
Importation et vente de vins biologiques

Meierweg 56 CH-4125 Riehen

Tel. +41 61 601 14 53

Mobil +41 78 606 49 99

[eric@biovinum.ch](mailto:eric@biovinum.ch)

# Les vigneron

Champagne Gabriel-Pagin, Domaine de la Monette, Domaine JM Chaland, Domaine les Capréoles, Domaine les 4 Vents, Château de la Selve, Château Prat Majou Gay, Château les Croisille, Château Falfas, Domaine Fouassier

## Champagne Gabriel-Pagin et fils

<http://www.champagne-gabriel-pagin-fils.com/>

Viticulture durable dans le respect de la nature, maison certifiée AMPELOS et Haute Valeur Environnementale.

Cette exploitation familiale fondée en 1946 et conduite depuis 1984 par Pascal et Marie-Catherine Gabriel s'étend sur 9.5 ha. En 2011 Aurélien, œnologue, rejoint ses parents sur l'exploitation familiale.

La devise de la Maison est : « *Donner la parole au terroir pour exprimer le caractère et l'authenticité de nos champagnes.* »

Le vignoble de 9,5 ha est réparti sur des terroirs classés Premier Cru et Grand Cru :

- Les Premiers Crus de la Grande Vallée de la Marne à Avenay Val d'Or et Mutigny,
- Les Grands Crus de la Côte des Blancs à Avize et Cramant.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

**Carte d'Or** : Blanc de Noirs - 100 % Pinot Noir, dosage : 6,5 g/l de sucre

Robe dorée aux reflets cuivrés. Le nez présente des arômes de fruits très mûrs : abricot, coing et reine-claude, qui évoluent sur des odeurs de vin de cerise et vin de noix. Fraîche en attaque, la bouche révèle des notes de pêche et de mirabelle pour exprimer en finale de profonds arômes d'évolution comme la figue sèche et les fruits confits.

Ce Champagne révèle une fraîcheur agréable qui soutient une personnalité puissante et généreuse.

**Grande Réserve** : Blanc, 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, dosage : 7 g/l de sucre.

Robe or clair. Au nez, des notes d'amande, de noisette, mais également de zeste d'orange et de pâte de citron se distinguent.

La bouche, délicate, présente des arômes de verveine, de tilleul et d'agrumes, mais aussi de fruits secs qui traduisent la souplesse qui accompagne la fraîcheur de ce Champagne.

**Rosé** : Assemblage d'un vin Blanc de Noirs de Pinot Noir et de leur propre vin rouge de Pinot Meunier, dosage : 7 g/l de sucre

Robe saumonée aux nuances de pétales de rose. Au nez, des notes de cerise, de quetsche et de cassis se dévoilent discrètement.

En bouche, les arômes de fruits rouges (Groseille, framboise) sur une finale légèrement boisée renforcent l'expressivité et la fraîcheur de ce Champagne.

**Millésime 2006** : Blanc de Blancs - 100 % Chardonnay, dosage : 4,5 g/l de sucre.

Robe dorée et lumineuse. Le nez révèle des arômes de pâtisserie et de biscuits avec des nuances de verveine. La bouche, franche et droite, confirme les impressions olfactives. Les arômes crémeux y sont prédominants accompagnés de notes citronnées, de caramel et de crème brûlée.

**Brut Nature** : Blanc de Noirs – 100 % Pinot Noir, dosage : 1,1 g/l de sucre.

Robe ambrée. Au nez, les arômes sont riches et matures. Des parfums de fruits jaunes très mûrs comme la mirabelle et la reine-claude côtoient des senteurs de miel et de fruits secs évoquant le pruneau, la datte et la noisette.

La bouche est vive et éclatante. Des arômes acidulés explosent en finale, après une belle longueur.

## Château Prat Majou Gay, Minervois

<http://www.pratmajougay.com/>



Viticulture biologique certifiée.

**Minervois**, rouge, Syrah 30%, Grenache 40%, Carignan 30%

Robe : rouge rubis.

Nez : Fruits rouges des bois, cassis.

Bouche : Souple en attaque, elle évolue vers une matière équilibrée et ample. Fruits rouges et épices (poivre, réglisse). Vin pour tous les jours.

## Domaine les Capréoles, Régnié

<http://www.capreoles.com/>

Viticulture biologique (en conversion) pratique la biodynamie.

Le domaine Les Capréoles a vu le jour en Juillet 2014 avec 3 hectares de vieilles vignes plantées depuis plus de 80 ans comme un jardin autour de la propriété. A partir de 2016, le domaine s'étoffe avec deux hectares supplémentaires.

En combinant tradition, modernité et savoir-faire, Cédric Lecareux vit pleinement sa passion pour nous offrir des vins de très grande qualité.

Que ce soit dans la conduite biologique des vignes, le respect des sols et des terroirs, la récolte à pleine maturité des raisins et l'élevage des vins, Cédric s'investit au quotidien dans la recherche de l'excellence.

**Régnié, Chamodère**, rouge

Nez de fruits noirs. Bouche structurée, tannins enrobés qui contiennent un retour chaleureux en finale.  
B & D Note : 15.0

Apogée : de 2016 à 2023

**Régnié, Diaclase**, rouge

Nez subtil, violette, poivre, cerise. Bouche onctueuse et veloutée, beaucoup d'harmonie. Très bonne persistance sur des tannins fins et un amer végétal qui apporte du relief. Très belle réussite.

B & D Note : 15.5

Apogée : de 2016 à 2023

## **Régnié, Sous la Croix, rouge**

Vin puissant mais très élégant. Bouquet rappelant la myrtille, cerise noire, bonbon à la violette. Plein en bouche, excellente fraîcheur qui vient équilibrer la puissance alcoolique du vin.

Bettane & Desseauve Note : 16.0

Apogée : de 2016 à 2028

## **Domaine de la Monette, Mercurey**

<http://www.domainedelamonette.fr/>



Viticulture biologique certifiée.

## **Bourgogne Côte Chalonnaise, En Cortechat**

Sur le fruit, presque confituré, il est simple, facile et gourmand.

## **Mercurey, Les Bourguignons, 2013, rouge**

Une parcelle sur le secteur sud de l'appellation, plein est et sur une pente raide. En plus, une partie de cette parcelle fait un clos entouré de murs. Bien chaud en été ! Un "bourguignon", en patois local, est un soleil de plomb. La terre légère et caillouteuse donne des vins tout en finesse, avec une finale en longueur. Du charolais, des fromages à pâte dur (vieux Comté, Cantal, Gouda fermier).

Sous sa réduction, on trouve un fruit très mûr et confituré avec une grande fraîcheur. L'élevage est bien maîtrisé, lui donnant de la longueur. Un village intéressant.

Bettane & Desseauve Note : 15.0

Apogée : de 2014 à 2020

## **Mercurey, Le Saut Muchiau, 2013, rouge**

Tout proche du domaine, sur une douce pente, le sol est plus rouge et plus léger, et les vieilles vignes donnent un vin plus aromatique et plus long en bouche. Ce vin porte le nom du lieu-dit avec fierté. Convient au gibier (biche, sanglier ou lièvre)

Une robe dense, grenat, il faut aérer sa réduction. Les tannins sont présents mais fondus, il est puissant et structuré.

B & D Note : 14.5

Apogée : de 2016 à 2020

## **Domaines Jean-Marie Chaland, Viré**

<http://www.jeanmariechaland.com/>



Viticulture biologique certifiée, pratique la biodynamie.

Le vignoble s'étend sur 8.2 hectares de Chardonnay sur les villages de Viré et de Montbellet répartis en 23 parcelles sur trois appellations ; Viré-Clessé (5.7 ha), Mâcon-Villages (2 ha) et Mâcon (0.5 ha). Vignerons de père en fils depuis 3 générations.

Le Domaine a obtenu une certification en agriculture biologique en 2006 (initiée en 2003).

Les vignes du Domaine ont toujours été labourées sans jamais voir d'herbicide de synthèse.

Vieilles vignes âgées de 50 à 100 ans représentent 75 % du vignoble.

La vinification des raisins est naturelle et les vendanges sont manuelles.

Le Domaine produit environ 45 000 bouteilles par an réparties sur 10 cuvées dont 6 parcelaires.

#### **Mâcon villages, Les Tilles, blanc**

Des arômes de pêche, il est solaire avec une belle longueur et une sucrosité finale qui le rend très aimable.

#### **Viré-Clessé, La Perrière, blanc**

Robe jaune d'or limpide, reflets verts. Nez fleur d'abricot et pêche.

Une bouche ronde, grasse et équilibrée, finale saline et une longueur exceptionnelle. On retrouve le côté droit et minéral de ce vin.

#### **Viré-Clessé, Chazelles, blanc**

Cuvée pilier du domaine des Chazelles, ce vignoble de deux hectares est protégé des vents dominants, permettant une maturité toujours très avancée.

Un nez de miel, d'abricot, de pêche blanche, avec une bouche à la fois mûre et équilibrée. A déguster avec un brochet, un poulet de Bresse à la crème, un saucisson brioché...

#### **Viré-Clessé, Thurissey, blanc**

Situé au nord de l'appellation, la parcelle est en pente douce, exposée sud-est sur un sol très argileux en profondeur (argiles orange acides) et calcaire en surface.

La vigne a 95 ans et produit très peu, 30 à 35 hl/ha. Elle est taillée courte, travaillée méthodiquement, sol griffé pour enlever l'herbe jusqu'en juillet, traitements à base de cuivre et soufre pour lutter contre les maladies. La parcelle fait 52 ares soit 2 à 2 500 bouteilles par an.

Le nez exprime des arômes exotiques, de fruits jaunes, mangue, abricot. La bouche est ample, ronde, élégante tout en finesse avec une grande profondeur et une minéralité digne des grands terroirs. Un vin de gastronomie à conserver 5 à 10 ans ou à carafier dans sa prime jeunesse.

### **Domaine de Lucie (Les 4 Vents), Mercurol, (Crozes-Hermitage)**

<http://www.vignerons-de-nature.com/domaine/domaine-lucie/>

Viticulture biologique certifiée.



*"J'aime imaginer être dans la vigne quand je goûte un vin, pas dans la barrique"*

Le Domaine est situé à Mercurol au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage.

Lucie s'installe en 2006, non loin de ses parents, vignerons qui apportent alors leurs raisins à la cave de Tain l'Hermitage. En 2007, ses 4 hectares passent entièrement en bio. Jusqu'en 2009, les raisins partent à la cave coopérative et c'est en 2010 que le 1er millésime sort enfin.

En 2013, sa sœur Nancy la rejoint pour poursuivre la belle aventure !

En 2015, leurs parents partis à la retraite le domaine s'agrandit de 6ha supplémentaires pour attendre aujourd'hui 10ha, 9ha en rouge et 1ha en blanc, le tout en Crozes-Hermitage et en agriculture biologique. Le Domaine change alors de nom et devient le « Domaine Les 4 Vents ».

*« En recherche constante du respect de l'environnement, nos interventions, à la vigne comme à la cave, visent simplement à accompagner le raisin, puis le vin, vers son expression la plus authentique... »*

Pour ces raisons, la vendange est entièrement manuelle, la vinification se fait en levures indigènes, sans chaptalisation ni acidification et sans SO2.

#### **Crozes-Hermitage, Les Pitchounettes, rouge**

Robe d'une belle intensité avec de beaux reflets violacés.

Au nez : fruits rouge et notes épicées typique de ces terroirs

En bouche : fruits rouges confiturés, fraîcheur

#### **Crozes-Hermitage, Les 4 Vents, rouge**

Sélection de vignes de 30 et 40 ans issus de 2 terroirs.

Parcelles situées dans le sud de l'appellation, à La Roche de Glun, lieu-dit Les Saviaux (galets) et La Rage (sables).

Robe intense avec des reflets violines.

Au nez : fruits rouges, cassis avec des notes épicées.

En bouche : fruits rouges confiturés sur une structure tannique intense et fondue.

#### **Crozes-Hermitage, Saint Jaimes, rouge**

Robe intense avec des reflets violines.

Au nez, belle concentration aromatique de fruits rouges confits tout en conservant une belle fraîcheur.

En bouche, structure et puissance toute en finesse, le tout soutenu par l'aromatique généreuse sur les fruits rouges et de réglisse. Longue finale sur les fruits surmûris.

### **Château de la Selve, Côteaux de l'Ardèche**

<http://www.chateau-de-la-selve.fr/fr/index.html>

Viticulture biologique et biodynamique certifiée.



En 2002, Benoît tout juste diplômé de l'école viticole de Beaune réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe ... !

Benoît et son épouse Florence pratiquent une culture en bio et biodynamie qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprimer. Ils sont perpétuellement à la recherche, à la vigne de sols toujours plus vivants et, en cave de vins toujours plus purs.

#### **Serre de Berty, rouge**

##### **Dégustation :**

Robe cerise foncée d'une brillance exceptionnelle

Nez très complexe et distingué sur des arômes de cassis, épices, cuir et sous-bois

En bouche : belle structure avec des tanins soyeux, notes balsamiques en fin de bouche et une grande longueur. Vin de grande garde

## Château les Croisille, Cahors

<http://www.lescroisille.com/>



Viticulture biologique certifiée.

### Cahors, Silice

100% Malbec.

Terroir d'argiles rouges sableuses et ferreuses.

Une interprétation pure d'un malbec de terroir issu d'une longue macération et d'un élevage d'un an dans des vieux fûts.

Ici, on recherche le fruit et la fraîcheur d'un Cahors fin sapide et accessible.

### Cahors, Divin Croisille

100% Malbec

Terroir : plateau argilo calcaire de Fages répertorié parmi les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation.

Age des vignes : 30 ans

Pratiques culturales : enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille longue, épamprage précoce, effeuillage, éclaircissage et vendanges manuels.

Vinification : Maturités définies au plus juste par dégustation de baies. Eraflage manuel, macération longue en cuves ouvertes avec pigeages manuels.

Elevage : 18 mois

Garde : Excellent potentiel de garde.

Splendide texture, élevage ambitieux et réussi, tanin noble, le type même des grands cahors actuels.

## Château Falfas, Côtes de Bourg

<http://www.chateaufalfas.fr/>



Viticulture biologique certifiée.

Pionnier de la biodynamie dans la région (certifié en 1989), le domaine est une des valeurs sûres de l'appellation. Il élabore sur ses 20 hectares, remarquablement situés sur un socle de calcaire à astéries, des vins toujours très francs. Avec une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon (30 %) et de cabernet franc (10 %), l'addition du mode de culture et de vinification (levures indigènes) à l'encépagement donne un caractère tout à fait singulier aux vins. Leur côté juteux, sincère, sans artifice ni maquillage boisé, rappelle les rouges les plus délicats et les plus profonds de la vallée de la Loire.

Il plaît par son nez mentholé, sa texture puissante et très tendue, sa grande longueur.

## Domaine Fouassier, Sancerre

<https://www.fouassier.fr/>



Viticulture biologique certifiée.

### Le domaine

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 56 hectares plantés à 80% du noble et très ancien cépage Sauvignon, et pour le reste du plus délicat et élégant des cépages rouges, le Pinot noir.

Au domaine, une culture artisanale et traditionnelle de la vigne est réalisée. Plus des  $\frac{3}{4}$  du travail est fait manuellement. Le maître-mot étant le respect du terroir, c'est naturellement que la biodynamie s'est imposée à la vigne comme à la cave depuis le début des années 2000.

### **Les terroirs**

La particularité du domaine est de vinifier toutes les parcelles séparément depuis les années 80.

Quatre grands terroirs bien distincts :

- les calcaires crayeux de Bourges qu'on appelle aussi « griottes » ou « groux »
- les calcaires de Buzançais et les calcaires lités supérieurs
- les marnes de Saint Doulchard ou « marnes kimméridgiennes »
- les formations argileuses à silex

### **Clos de Bannon :**

Cépage : Sauvignon

Géologie : Majorité de formation argileuse à silex et Marnes de Saint Doulchard en bas de parcelle.

Nez riche, sur des notes de pomme et poire mûres, de zeste d'agrumes et d'épices.

Bouche ample, alliant le gras à la fraîcheur, d'une grande intensité aromatique et émotionnelle.

Finale dense, riche, très persistante. Un très beau vin !

Trame tendue et saline avec une aromatique déclinant les zestes de citron confit. L'intensité en bouche est à la hauteur.

### **Clos Paradis :**

Cépage : Sauvignon

Géologie : Calcaires de Buzançais et Calcaires lités supérieurs sur Kimméridgien inférieur.

Nez sur la poire, le miel, la fleur d'acacia, la pierre humide, une petite touche de pomelo.

Avec l'aération, la pierre et le zeste d'agrumes prennent le dessus.

Bouche ronde, ample, aérienne, tendue par une fine acidité légèrement perlante qui allonge le vin.

Belle sensation de pureté, fruits exotiques, passion, ananas

Finale persistante entre la mâche de la craie et l'amertume du zeste d'agrumes, le tout très soft, raffiné. Un miracle d'équilibre.