

Sud de France

CHÂTEAU
PEYREPERTUSE



*“La reconquête d’un terroir
d’altitude oublié...”*

Look Inside

Sommaire





Le domaine

Situation	04
Une aventure humaine	06
Le domaine	08

Nos vins

L'encépagement	12
Cuvée Citadelle	14
Cuvée 1240	15

Œnotourisme

Notre restaurant	16
L'hôtel et nos gîtes	18

*Lat 42,864
Long 2,565*



depuis 2019

Domaine viticole situé à 300m d'altitude à la frontière de l'Aude et du Pays Catalan, perdu dans un désert de garrigue, entre falaises calcaires et chênes verts où la vigne, fougueuse et sauvage, sculpte depuis l'antiquité les paysages. Les parcelles lovées dans la vallée des châteaux de Quéribus et Peyreperouse et du célèbre village de Cucugnan donnent à ce terroir une image provençale et un air de Toscane.

Au cœur d'un espace naturel protégé, à la biodiversité tant végétale qu'animale exceptionnelle et rare, ce territoire fait l'objet à la fois d'un classement de Parc Naturel Régional, de Grand Site Naturel de France et candidate au patrimoine mondial de l'humanité (UNESCO).

C'est ici que le célèbre pain de Cucugnan a acquis ses lettres de noblesse, associé aux vins du château Peyreperouse ce sont les valeurs de partage et d'hospitalité que nous transmettons, ainsi que la volonté de produire bon et sain. Vous le découvrirez en dégustant nos produits.

Ici s'écrit en secret les lignes d'un nouveau paradigme basé sur le slow life où l'art de prendre son temps, profiter, écouter la nature, produire et consommer sainement.

Situation



Une aventure humaine



Fruit de la rencontre de trois hommes passionnés et exigeants, persuadés du potentiel hors normes de ce terroir d'altitude niché au pied du château de Peyrepertuse;

Sébastien Pla, enfant du pays, amoureux du terroir qui l'a vu naître, bercé par les souvenirs de son enfance auprès de son grand-père vigneron qui lui a transmis son amour pour la vigne. Constatant au fil des ans la disparition d'un vignoble d'altitude millénaire où les vignes laissent place à la garrigue, où le paysage sculpté devient friche, il décide de se lancer dans l'aventure.

Pour ce faire et grâce aux hasards des rencontres de la vie, sa route à croise celle de deux personnalités exceptionnelles du monde viticole languedocien.

Jean Paux Rosset, apporte son expérience ainsi que l'exigence qui lui a permis de hisser les vins de son domaine (Château la Négly) parmi les meilleurs au monde « Clos des Truffiers », « Portes du Ciel » et reconnu par la critique (plusieurs fois notés 100/100 au guide Parker)

Claude Gros, œnologue conseil de nombreux grands domaines en Languedoc et à l'international, aussi discret qu'efficace dont certains, nombreux, disent qu'il est l'un des meilleurs de sa génération. Véritable créateur de pépites.



Ensemble ils partent à la reconquête de ce terroir d'altitude oublié.





Le domaine

Nos Vignes : 9 hectares

Les parcelles de vigne du domaine sont situées entre 250 et 300m d'altitude, gorgées de soleil 340 jours/an et traversées plus de 200 jours par an par un vent frais venu du nord-ouest.

Un climat idéal préservant les ceps des maladies cryptogamiques, assurant un mode de conduite plus respectueux de l'environnement et permettant de trouver une maturité phénolique parfaite tout en conservant le maximum de fraîcheur et de fruit.

La taille, courte et tardive (mois de mars), les travaux en vert sont intensifs (ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage).

Ici la qualité passe avant toute chose et surtout avant la quantité, les faibles rendements (25hl/ha) permettent de viser une qualité optimale du fruit.

Les vendanges sont exclusivement manuelles, les raisins sont transportés en cagettes de 15kg pour préserver l'intégrité du fruit et éviter toute oxydation.

Un travail minutieux de sélection est effectué par un double tri sur table avant et après éraflage. Il faut un bon raisin, sain pour faire du bon vin c'est pourquoi chaque bille de raisin est triée minutieusement, un vrai travail d'orfèvre.

Ensuite, une fois en cuve, le raisin macère en moyenne 20 jours avec extraction par pigeage doux journalier, ensuite la magie de notre œnologie opère.

Nous avons le souci permanent de respecter l'essence même du terroir qui donne toute son identité à nos vins, des forêts de chênes verts et de garrigue odorante d'une incroyable et unique palette aromatique.

L'extrême complexité des vins du domaine enrichis des innombrables senteurs des arbustes méditerranéens qui enserrent nos parcelles (thym, romarin, lavande, ciste, fenouil, etc...) **constituent une subtile alchimie que nous nous faisons un devoir de retrouver dans nos vins.**





De la vigne à la bouteille



L'encépagement

Nous avons recherché prioritairement des parcelles de vignes plantées de cépages endémique et adapté au terroir.

- **Le grenache** domine à 60%, il est constitué de vignes âgées d'une trentaine d'années.

- **La Syrah** avec 30% du vignoble nous permet un apport de tanins soyeux et une acidité relativement faible conférant un potentiel de garde de nos vins intéressant.

- **Notre « vieux » Carignan** centenaire représente 5%.

- Une anomalie « heureuse » avec cette vigne de **Merlot** parfaitement acclimaté pour 5%

Ce sont 12 parcelles installées sur des sols argilo-calcaires et marneux, conférant à nos vins cette diversité aromatique recherchée, nous avons préservé les haies et planté des chênes truffiers afin de préserver la richesse de la biodiversité locale.

Nos Vins : rouges essentiellement, une production de 18 000 bouteilles

Notre 1er Millésime (2019) est composé de 2 produits qui ont fait l'objet de nombreuses reconnaissances par la critique spécialisée les positionnant d'emblée parmi la liste des grands vins !



JEB DU

CUVÉE CITAI
CUVÉE "1240

DECANT

CUVÉE CITAI

PEYRE

Cuvée « Citadelle »
assemblage
Grenache 85% Carignan 15%
(12 000 cols)

Cuvée « 1240 »
assemblage
Syrah 80% Grenache 20%
(6 000 cols)

UNNUCK

ADELLE 91/100
 O" 92/100

TER

ADELLE BRONZE

CHÂTEAU
 PEYREPERTUSE



« Qui sait déguster,
ne boit pas du vin mais
goûte des secrets »

Salvador Dali

Cuisiniers *et* Vignerons.



“CITADELLE”, Notre cuvée, le fruit de notre métier de Vigneron.

Un hommage au château de Peyrepertuse.

*Laissez-vous tenter par la Cuvée « Citadelle », un
AOP Corbières issu de notre vignoble, au pied des
châteaux de Peyrepertuse et Quéribus.*

Vous le choisirez pour son nez aux arômes de
cassis, de poivre vert et de thym citronné.
Vous vous laisserez conquérir par une bouche
ample et gourmande et sa texture soyeuse.

80% Grenache Noir / 20% Vieux Carignan
Vignes de faible rendement (25hl/ha), vendange manuelle,
raisins cueillis à maturité optimale et triés sur table grain par
grain. Vinification traditionnelle avec éraflage total. Cuvaïson 30
jours et élevage 1 an.

« Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde »

Ernest Hemingway

Cuisiniers et Vignerons.



“1240” Hommage à nos terroirs d'altitude.

Notre cuvée « 1240 » revisite les classiques des terroirs d'altitude de l'AOP Corbières avec un soin particulier de la vigne à la cave. Un élevage d'un an en cuves spécifiques tronconiques vient parfaire l'élevage de ce « Grand Vin ».

Vous apprécierez sa longueur en bouche, ses arômes de fruits rouges, réglisse et mûre sauvage opulents.

Pour accompagner notre côte de bœuf !

70% Syrah / 30% Grenache Noir
Densité de plantation : 3500 à 4000 pieds/ha
Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale et triés sur table. Vinification traditionnelle avec éraflage total.
Cuvaïson 30 jours.
Élevage en cuve tronconique 1 an.



Le restaurant du Domaine

AUBERGE du Moulin

DUILHAC-SOUS-PEYREPERTUSE

Cuisiniers et Vignerons.



Pour prolonger votre expérience gustative, nous vous invitons à venir passer un moment de convivialité dans notre restaurant à Duilhac sous Peyrepertuse.

Installé dans l'ancien Moulin à eau du village destiné à la production d'huile d'olive. Vous profiterez de notre terrasse, bercé par le son de l'eau de la source de la fontaine des "Amours", sous le magnifique saule pleureur, au cœur d'un village médiéval enchanteur.

Nous revendiquons notre passion du terroir, le droit de faire de la « bonne bouffe », avec de bons « canons », de la cuisine maison « fait maison » à partir des recettes de nos grand-mères, pleine de saveurs et de textures.

Vin et gastronomie intimement liés, à l'image de Bacchus et Cupidon.

Nous sommes fiers d'être Cuisiniers et Vignerons

CONTACT / RESERVATION

www.restaurant-peyrepertuse.fr

contact : 04 68 48 95 34

Les hébergements du Domaine

Si vous souhaitez prolonger votre séjour et en découvrir plus, nous aurons plaisir à vous accueillir l'espace d'une nuit, d'une semaine ou plus... dans notre hôtel où nos maisons de vacances.

Hôtel du Moulin

L'Hostellerie du Vieux Moulin offre un cadre confortable et authentique en pleine nature, au cœur du Pays Cathare.

Maison traditionnelle en pierre, parée de jolies fleurs aux fenêtres, l'hôtel s'affiche comme une carte postale de l'arrière-pays de l'Aude avec, à seulement quelques mètres de l'hôtel, la place centrale du village avec sa fontaine et son bar restaurant dotée d'une large terrasse ombragée. L'Hostellerie du Vieux Moulin est également implantée à côté des sources du village.

L'hostellerie tient son nom de l'ancien moulin à huile du village. Celui-ci resta en fonction jusqu'en 1921.

www.hostellerie-du-vieux-moulin.com

Le Cosy Gîte

Le Cosy Gite, c'est un tout nouveau gîte de 60 m² tout équipé.

A la décoration sobre et soignée et disposant de tout le confort moderne, vous vous y sentirez bien rien qu'en contemplant les vues sur les magnifiques châteaux de Quéribus au Sud et de Peyrepertuse au Nord depuis les terrasses et depuis votre chambre. Parking privatif.

www.lecosygite.com

Gîte le San Jordi

Belle maison de 100m² pour 4 personnes avec un garage privé et fermé, une terrasse ombragée vous permettra de prendre vos repas à l'extérieur avec vue sur les châteaux de Quéribus et Peyrepertuse ainsi que les vignes du domaine.

www.gite-sanjordi.fr







*Histoire et Art de Vivre
Sud de France*

CHATEAU

PEYREPERTUSE

CONTACT / RESERVATION

Tél : 07 86 36 52 63

scea.chateaupeyrepertuse@gmail.com