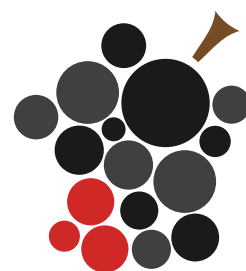




[www.java-sud-ouest.fr](http://www.java-sud-ouest.fr)



JAVA SUD OUEST  
— ESPRITS VIGNERONS —  
FRANCE



En 2008, la Java se danse à quatre pour la France hors sud-ouest et Paris : Château Aydie, Clos Uroulat, Domaine du Cros et Domaine le Roc.

En 2010, trois copains vigneron rejoignent cette danse : Château du Cèdre, Domaine Arretxea et Château Tour des Gendres.

Dès lors la Java Sud Ouest se danse à sept !

En 2021, on inaugure une nouvelle piste de danse sur le secteur du « grand sud-ouest » avec Domaine le Roc, Château du Cèdre, Domaine du Cros, Clos Uroulat et Château Tour des Gendres.

## Amis et vignerons...

Il n'en fallait pas moins pour que nous décidions de créer notre propre plateforme logistique vigneronne pour les professionnels du vin.

Tout en respectant les particularités de nos propriétés ainsi que nos histoires familiales nous avons décidé d'organiser la distribution de nos cuvées directement sur la France. Beaucoup de nos amis cavistes, sommeliers et restaurateurs ont souhaité garder ce lien personnel et professionnel.

La **Java Sud Ouest** est exclusivement réservée aux professionnels pour garantir les avantages suivants :

- Contact avec nos propriétés et notre travail
- Panacher sur une seule commande l'ensemble de nos vins
- Profiter d'une dégressivité tarifaire groupée avec des tarifs « direct-propriété »
- Bénéficier d'une seule facturation et un seul coût de transport
- Assurer un lien régulier, efficace et amical.

Depuis plusieurs années nous construisons une histoire d'amitié et de travail grâce à la fidélité de nos clients.



La Java Sud-Ouest, c'est une histoire de copains et de famille.

Quoi de plus normal quand on connaît le monde du vin !

Nous avons le plaisir de vous présenter les petits qui sont déjà grands.

Ils travaillent au chai, à la vigne et expriment déjà leurs goûts avec quelques nouvelles cuvées.

Ainsi les anciens pourront dire plus tard que déjà, à cette époque, les petits poussaient.



**Charles**  
Clos Uroulat



**Jules**  
Château du Cèdre



**Julien**  
Domaine du Cros



**Bastien**  
Château Aydie



**Anne**  
Domaine le Roc



**Guillaume**  
Château Tour des Gendres



Grégoire - Frédéric - Anne

# DOMAINE LE ROC

Depuis le 1<sup>er</sup> aout 2019, le Domaine le Roc est en conversion **BIO**

L'histoire du Domaine le Roc est avant tout une histoire de famille. Celle de 3 générations de vignerons, ancrés sur les terrasses du Tarn baignées de soleil et balayées par le vent d'autan composant le terroir du vignoble frontonnais.

Ici, la Négrette est reine, ce cépage unique au monde s'est parfaitement acclimaté aux sols de boulbènes, graves et rougets.

C'est en 1981 que Jean-Luc reprend l'exploitation familiale, rejoint quelques années plus tard par son frère Frédéric, œnologue de formation et son épouse Cathy.

La Négrette, seule ou en assemblage avec la Syrah ou le Cabernet-Sauvignon, offre des vins singuliers, d'une rare intensité aromatique mêlant subtilement notes poivrées, arômes de petits fruits noirs, violette et réglisse.

Aujourd'hui, la relève est assurée ! Anne et Grégoire ont rejoint l'équipe en 2018, faisant souffler un vent de fraîcheur et apportant un regard nouveau. Ils ont pris la décision dès leur arrivée de faire certifier l'exploitation en Bio afin de perpétuer et valoriser le travail initié par leurs aînés.

C'est main dans la main que Frédéric et Anne poursuivent leur travail de valorisation du terroir et des cépages qui sont les leurs. Ce duo père-fille donne ainsi naissance à de nouvelles cuvées d'une rare complexité et sortant des sentiers battus. Un 100% Négrette, texturé et complexe « Le Haut du Bois » ou encore « Le Bouysselet », un vin blanc issu de ce cépage autochtone retrouvé, promis aux amateurs de gastronomie.

**Appellation**  
Fronton

**Propriétaire**  
Famille RIBES

**Superficie**  
40 hectares

**Situation**  
Fronton - 31

**Ville la plus proche**  
Toulouse

**Cépages**  
Négrette, Syrah



**LE HAUT DU BOIS**  
**FRONTON**  
Négrette



**DON QUICHOTTE**  
**FRONTON**  
Négrette, Syrah



**LA FOLLE NOIRE D'AMBAT**  
**FRONTON**  
Négrette



**LES PETITS CAILLOUX DU ROC**  
**FRONTON**  
Négrette, Syrah



**LE BOUYSSELET**  
**VDF**  
Bouysselet



**NINETTE**  
**FRONTON**  
Négrette, Syrah, Cabernets



Betty - Charles



# CLOS UROULAT

La propriété du Clos Uroulat a vu le jour en 1775 sur un magnifique terroir à Monein dans le pays béarnais ; superbes expositions des vignes avec notamment le fameux microclimat dû au foehn.

Il n'en fallait pas plus pour que Charles Hours, œnologue de formation et petit-fils d'une famille de paysans béarnais, devienne le propriétaire du clos Uroulat en 1983. Tout en étant attaché à l'appellation Jurançon, il a gardé son esprit de curiosité pouvant exprimer dans ses vins une grande minéralité du Gros Manseng et la fraîcheur équilibrée du Petit Manseng.

Ces deux cépages autochtones sont l'identité même des lieux.

Le Clos Uroulat c'est une équipe : Marie Pierre, Jean Marie, Jonathan, Gérard, Maxime et Charles...tous avec un rôle précis et indispensable.

Charles Hours aime les vins sincères qui expriment un terroir.

Ici le travail fait avec le Gros Manseng offre des grands vins blancs secs taillés pour la garde avec une complexité aromatique et une bouche saline exceptionnelle. Pour le Petit Manseng on découvre l'équilibre affirmé dans le temps, l'explosion délicate de la truffe, des fleurs blanches et plus encore...

## Appellation

Jurançon & Jurançon sec

## Propriétaire

Charles HOURS

## Superficie

14 hectares

## Situation

Monein - 64

## Ville la plus proche

Pau

## Cépages

Gros Manseng, Petit Manseng



**CUVÉE MARIE**  
**JURANÇON SEC**  
Gros Manseng



**UROULAT**  
**JURANÇON (doux)**  
Petit Manseng



**LA PETITE HOURS**  
**JURANÇON SEC**  
Gros Manseng



**GEMINI**  
**VDF (Tendre)**  
Petit Manseng, Gros Manseng



**HAPPY HOURS SEC**  
**JURANÇON SEC**  
Gros Manseng



**HAPPY HOURS**  
**JURANÇON (doux)**  
Petit Manseng



Pascal - Jules - Jean-Marc

# CHÂTEAU DU CÈDRE



1958 : début d'une belle aventure !  
Plantation du premier hectare de Malbec  
au milieu des lavandes par Charles et  
Marie-Thérèse VERHAEGHE.

1973 : L'envol avec le premier millésime  
en bouteille au domaine.

1987 : Arrivée des fils, Pascal et Jean-  
Marc, après plusieurs années de  
vagabondage viticole.

Envoutés par les grands terroirs du  
Quercy, charmés par le Malbec, ils font  
en quelques années du Château du Cèdre  
la référence de Cahors.

Vins de fruits de terroirs naturels ou vins  
de longue garde, ils exploitent toutes les  
facettes des coteaux de Bru.

2020 : les petits enfants, Jules et Robin,  
intègrent avec bonheur la grande équipe  
du Château du Cèdre autour d'Olivier,  
Myriam, les deux Patricia, Jawad, Cindy,  
Laurent, Éric, Maria, Magalie et Marilyn.

Notre métier est notre passion !  
Nous vivons pour que notre vin mette un  
peu de magie dans tous les moments  
précieux de votre vie.

**Appellation**  
Cahors

**Propriétaire**  
Famille VERHAEGHE

**Superficie**  
27 hectares

**Situation**  
Vire-sur-lot - 46

**Ville la plus proche**  
Cahors

**Cépages**  
Malbec, Viognier



**LE CÈDRE**  
**CAHORS**  
Malbec



**CHÂTEAU DU CÈDRE**  
**CAHORS**  
Malbec, Tannat, Merlot



**JUVÉNILES**  
**CAHORS**  
Malbec



**CÈDRE HÉRITAGE**  
**CAHORS**  
Malbec



**CÈDRE HÉRITAGE** BLANC SEC  
**IGP CÔTES DU LOT**  
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle



**MALBEC VINTAGE**  
**VDL**  
Malbec muté  
50cl



Julien - Philippe

# DOMAINE DU CROS

Depuis des générations, nous sommes vignerons de père et mère en fils. Partis de 1 Ha de vignes nous avons aujourd'hui 35 Ha, dont 90 % sont plantés en Mansois notre cépage que l'on nomme aussi Fer Servadou.

Le Domaine du Cros est assis au milieu de ses vignes, sur les coteaux de Cassagnes Comtaux, juste en face de Panat, autre petit village accroché aux pentes de la vallée de l'Ady.

Grès rouges pour les vignes les plus basses et éboulis calcaires pour celles du dessus, c'est ce terroir qui fait toute l'alchimie qu'il faut pour produire les vins de Marcillac.

Adrienne, Julien et Philippe sont à la manœuvre et continuent de défendre ce modeste vignoble qui renait chaque jour un peu plus de ses cendres.

**Appellation**  
Marcillac

**Propriétaire**  
Philippe & Julien TEULIER

**Superficie**  
35 hectares

**Situation**  
Goutrens - 12

**Ville la plus proche**  
Rodez

**Cépages**  
Fer Servadou



« VV » (Vieilles Vignes)  
**MARCILLAC**  
Fer Servadou



LO SANG DEL PAIS  
**MARCILLAC**  
Fer Servadou



RATAFIA  
**RATAFIA**



Grégory - François

# CHÂTEAU AYDIE



En 1927 notre grand père, Frédéric Laplace, crée le Château Aydie.

En 1952 notre père, Pierre Laplace, lui succède assurant le développement du vignoble.

En 1970 nous lui succédons (Marie, Jean Luc, Bernard, François) recherchant les meilleurs terroirs pour un travail parcellaire et améliorant sans cesse nos vinifications.

Tous au service d'un cépage exigeant et remarquable : le Tannat !

Nous avons créé les grands madirans 100% tannat en proposant les cuvées

« Odé d'Aydie » et « Château d'Aydie » aux tanins élégants et profonds. Une signature d'exception reconnue qui s'affirme dans le temps.

Aujourd'hui nos enfants reprennent sereinement le flambeau en préservant la richesse de nos vieilles vignes ainsi que le travail parcellaire sur l'ensemble de notre vignoble. Riches de leurs propres expériences, ils travaillent à sublimer toujours et encore le Tannat (choix de parcelles plus précis, de qualités de vinification et d'assemblages toujours plus exigeants).

Imaginer le vin de demain !

## Appellation

Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh

## Propriétaire

Famille LAPLACE

## Superficie

80 hectares

## Situation

Aydie - 64

## Ville la plus proche

Pau

## Cépages

Tannat, Gros Manseng, Petit Manseng



### CHÂTEAU AYDIE

**MADIRAN**

Tannat



### ODÉ D'AYDIE

**MADIRAN**

Tannat



### L'ORIGINE

**MADIRAN**

Tannat, Cabernets



### ODÉ D'AYDIE

**PACHERENC SEC**

Petit & Gros Manseng



### CHÂTEAU AYDIE

**PACHERENC**

Petit Manseng  
50cl



### LES 2 VACHES ROUGES

**VDF**

Tannat



### LE VILAIN PETIT CANARD

**VDF**

Gros & Petit Manseng



### LES 3 PETITS COCHONS ROSES

**VDF**

Tannat & Cabernet Franc



### LA POULE AUX ŒUFS D'OR

**VDF**

Petit Manseng, Gros Manseng



Margaux - Guillaume - Luc - Gilles

# CHÂTEAU TOUR DES GENDRES



Francis et Luc de Conti ont récolté leur première vendange en 1986. Moins de dix ans plus tard, ils sont reconnus comme une des locomotives du Bergeracois. Pourtant, ils ne sont pas encore satisfaits de leurs vins. Leurs caractères ne s'y reflétaient pas assez. Du coup, dès 1994, c'est le grand tournant. Le château Tour des Gendres passe à l'agriculture biologique. Un long chemin, et un travail de longue haleine, puisque la certification sera demandée en 2005.

Nous voici 15 ans plus tard. Les 2 cousins arrivent en fin de carrière et, quelle chance, leurs enfants respectifs sont là et bien là pour reprendre le flambeau !

Des idées plein la tête, des innovations, des envies de changement de part et d'autre. Une chose est sûre, la nouvelle génération ne va pas se reposer sur la très belle image que leur laissent leurs parents. Ils vont continuer à vinifier leurs beaux cépages autochtones : Muscadelle, Sauvignon, Cabernet... mais aussi se faire plaisir en allant chercher des expressions différentes sur des cépages venus d'ailleurs !

Aller de l'avant, voici leur aspiration... et vous verrez de belles surprises vous attendre !

**Appellation**  
Bergerac

**Propriétaire**  
Famille de CONTI

**Superficie**  
52 hectares

**Situation**  
Ribagnac - 24

**Ville la plus proche**  
Bergerac

**Cépages**  
Merlot, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle



**MOULIN DES DAMES**  
**BERGERAC**  
Sauvignon



**CONTI-NE PÉRIGOURDINE**  
**BERGERAC**  
Muscadelle à petit grain



**CUVÉE DES CONTI** BLANC SEC  
**BERGERAC**  
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle



**LA GLOIRE DE MON PÈRE**  
**CÔTES DE BERGERAC**  
Merlot, Cabernets, Malbec



**CANTALOUETTE**  
**BERGERAC**  
Merlot, Cabernet Franc, Malbec



**AMBRÉE**  
Degré alcool : 4,7%



**BLONDE**  
Degré alcool : 4,7%



**OSHIDORI IPA**  
Degré alcool : 4,2%

Depuis 2013, Gilles (fils de Luc de Conti - Château Tour des Gendres) et son cousin, Etienne de Conti, ont implanté leur brasserie artisanale en Périgord.

Ils élaborent des bières de soif certifiées bio avec des fermentations hautes et très digestes aux parfums subtils de houblons.



# VINS NATURE



## PÉTILLANT NATUREL

FAMILLE DE CONTI

**VDF**

Sauvignon, Chenin



## ROC'AMBULLE

DOMAINE LE ROC

**VDF**

Négrette



## N°25

DOMAINE DU CROS

**MARCILLAC**

Fer Servadou



## LA VIGNE D'ALBERT

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

**BERGERAC**

Périgord, Abouriou, Merlot, Cabernets, Côt, Fer



## EXTRA LIBRE LE CÈDRE

CHÂTEAU DU CÈDRE

**CAHORS**

Malbec



## EXTRA LIBRE CH. DU CÈDRE

CHÂTEAU DU CÈDRE

**CAHORS**

Malbec, Merlot

La petite production de ces cuvées nous oblige à organiser des réservations avant les mises en bouteille.

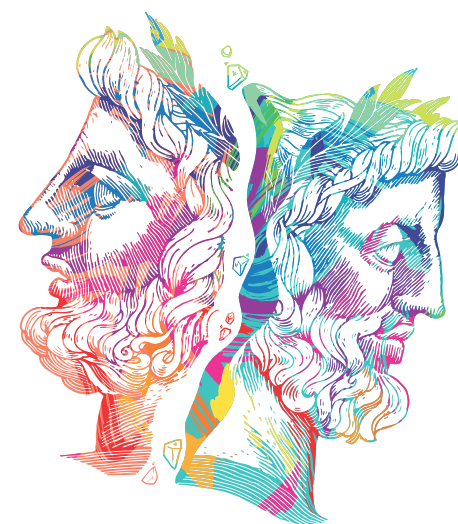
Prenez soin de passer vos réservations le plus rapidement possible par mail :

[bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)

Merci pour votre compréhension



# NOUVEAUTÉS



## CROS'ROC

### VIN DE FRANCE

Négrette & Fer servadou

2020 75 cl

Les Négrette de plus de 20 ans sur des bouldiers graveleux.  
Les Fer-Servadou de plus de 20 ans sur des éboulis calcaires.  
Vinification traditionnelle au domaine le Roc  
Aucun intrant œnologique  
Encuvage par gravité des baies éraflées  
Cuvaïson de 4 semaines  
Pigeage régulier  
Séparation jus de goutte et jus de presse  
Élevage en cuve béton 11 mois



## GEMINI

### VIN DE FRANCE (Tendre)

Petit Manseng, Gros Manseng

2020 75 cl

Argilo siliceux riche en fer  
Vignes de 20 ans  
Aucun intrant œnologique  
Vinifiée et élevée 6 mois en cuve  
Levures indigènes  
Léger sulfitage à la mise  
Sucre résiduel : 18 g/l (Tendre)  
Acidité totale : 4,7 g/l



## CANTALOUETTE

### BERGERAC

Merlot, Malbec

2020 75 cl

Argilo calcaire, argileux et bouldéne  
Aucun intrant œnologique  
Egrappage total  
Macération 21 jours  
Fermentation et élevage en cuve inox  
Filtration minimale  
Vinification et mise en bouteilles sans SO<sub>2</sub>



**Château Tour des Gendres**

*Bergerac*

**Château du Cèdre**

*Cahors*

**Domaine du Cros**

*Marcillac*

**Domaine le Roc**

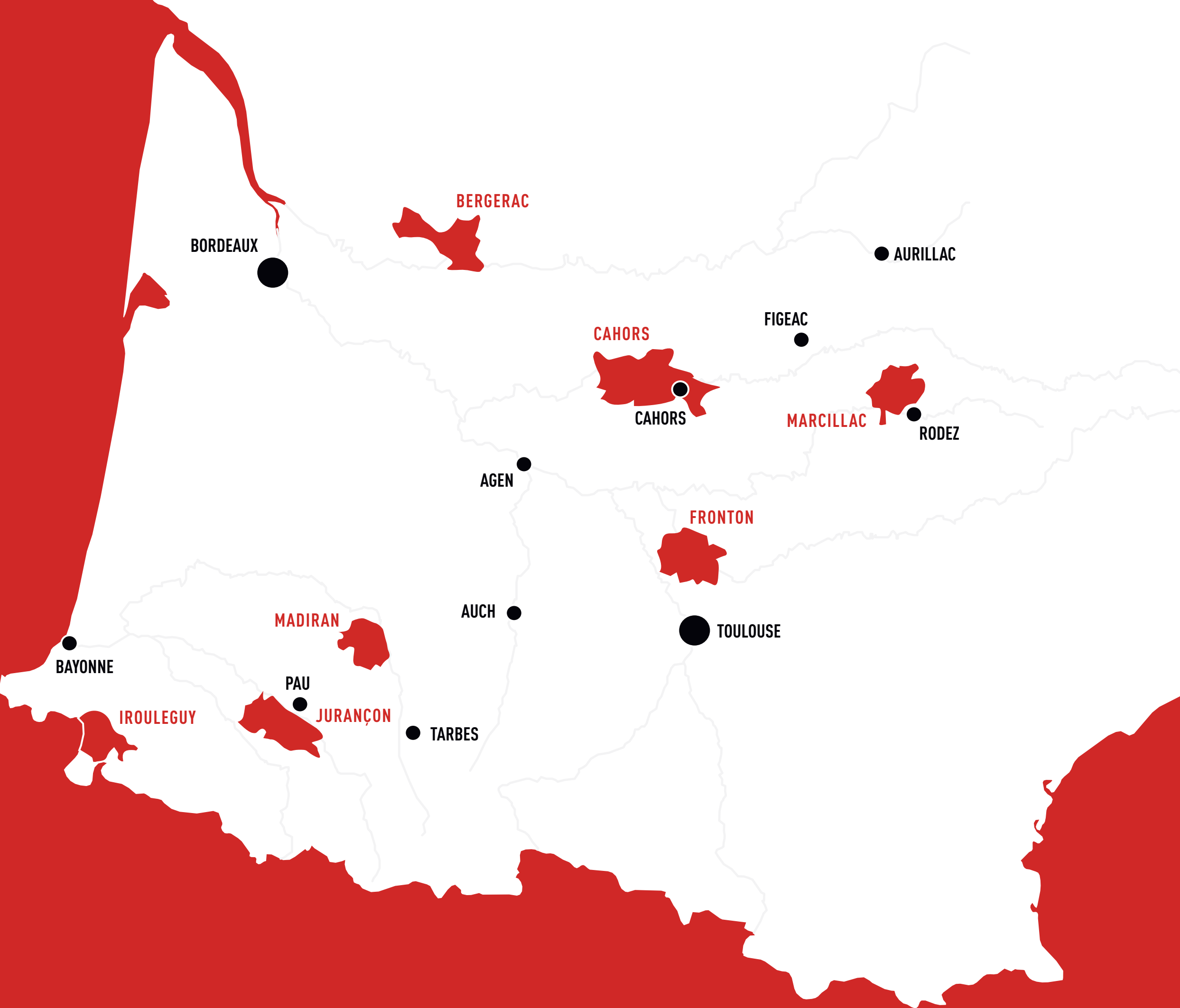
*Fronton*

**Château Aydie**

*Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh*

**Clos Urulat**

*Jurançon & Jurançon sec*







## **JAVA SUD OUEST**

1, route du Vic Bilh - 64330 Diusse

### **Bureau**

Marjorie LAFENETRE  
05 59 16 18 23

[bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)

### **Responsable France**

Laurent ALVAREZ FIDALGO  
06 08 47 39 31

[laurent@java-sud-ouest.fr](mailto:laurent@java-sud-ouest.fr)

[www.java-sud-ouest.fr](http://www.java-sud-ouest.fr)



[/javasudouest](https://www.instagram.com/javasudouest)