

# JAVA SUD OUEST





100

3

100

4

# SOMMAIRE

## 6 ÉDITO

## 10 CÉPAGES DU SUD-OUEST

Un trésor de diversité ! par Olivier Yobrégat

## 12 UNE PLATEFORME VIGNERONNE

## 18 VOUS AVEZ DIT VIGNERON ?

Domaine le Roc <i>Fronton</i>	20	Clos Uroulat <i>Jurançon</i>	22
Domaine du Cros <i>Marcillac</i>	24	Château Tour des Gendres <i>Bergerac</i>	30
Domaine Albert de Conti <i>Bergerac</i>	32	Château du Cèdre <i>Cahors</i>	34
Château du Pouey <i>Madiran</i>	36		

## 40 DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI

Crédits photographies  
Jean-Luc Exposito  
Création graphique  
[www.gwenn.design](http://www.gwenn.design)



# L'ÉDITO

« Sud-Ouest » un mot qui donne à penser immédiatement à des paysages, des visages ou encore des plats singuliers. Lorsque l'on parle du vin cette même pensée prend de la profondeur grâce aux terroirs et à la multitude de cépages autochtones. Si on ne parle pas des vins du « nord » ou du « sud-est » il est une évidence de revendiquer par un seul mot les vins du fameux « Sud-Ouest ».

Du piémont pyrénéen en passant par l'Aveyron, le bassin garonnais et la vallée du Lot il y a là une unité dans la diversité.

« Java Sud Ouest » c'est notre aventure à la fois de copains et vigneron qui a commencé il y a plus de quinze ans en France. L'amitié, l'échange, les mêmes problématiques d'entreprise nous ont amenés à cette union. Tout en respectant les particularités de nos propriétés familiales nous avons souhaité créer notre plateforme vigneronne directe exclusivement réservée aux cavistes, restaurateurs et sommeliers.





CÉPAGES DU SUD-OUEST

# UN TRÉSOR DE DIVERSITÉ !

par OLIVIER YOBRÉGAT, Institut Français de la Vigne et du Vin



Le bassin viticole Sud-Ouest est constitué d'une multitude de vignobles à forte identité, étalés sur près de 500 km des contreforts du Massif Central aux rives de l'Océan Atlantique. Il se singularise notamment par l'extrême diversité de son encépagement, riche de variétés uniques parfois profondément inféodées à un territoire.

Depuis longtemps, vignerons et ampélographes ont étudié, préservé et valorisé ce patrimoine génétique autant qu'historique. En particulier, les appellations ont toujours mis à l'honneur leurs cépages autochtones, dont certains sont aujourd'hui mondialement reconnus (le Tannat de Madiran et Saint-Mont, le Cot ou Malbec de Cahors...), mais dont la plupart n'ont pas dépassé leur aire de culture traditionnelle (le Fer de Gaillac et Marcillac, la Négrette de Fronton, les Duras, Mauzac, Len de l'El, Ondenc, Prunelard de Gaillac, les Lauzet, Courbu, Baroque, Camarlet des piémonts pyrénéens...).

Et que dire des très nombreuses variétés retrouvées dans les vignobles et introduites dans les conservatoires d'où elles ne sont jamais ressorties faute de notoriété, d'intérêt immédiat, voire même de nom ou de matériel végétal sain apte à la replantation...

Grâce à l'appoint des techniques d'analyses génétiques, la généalogie des cépages a parfois pu être reconstituée et un recensement argumenté a pu être dressé, tenant compte des nombreuses archives et des conservatoires établis, au premier rang desquels la collection nationale de l'INRAE

de Vassal (Marseillan, Hérault) et sa documentation tentaculaire. Il s'avère que le sud-ouest viticole recèle la plus forte diversité variétale de France ! Sur les quelque 400 cépages traditionnels anciens qui constituent le patrimoine de notre pays, 121 peuvent être considérés comme originaires du Bassin, proportion sans commune mesure avec la surface des vignobles concernés... Et les recherches se poursuivent, avec des prospections régulières dans les anciennes parcelles, qui aboutissent parfois à de belles (re)découvertes. L'intérêt grandit d'année en année pour ces oubliés de l'histoire viticole. Certains d'entre eux ont été récemment inscrits au Catalogue officiel et replantés, comme le Verdanel (Gaillac), le Bouysselet et le Négret Pounjut (Fronton), le Gibert et le Noual (Cahors), le Felen B (Aveyron), le Tardif (Saint-Mont)... D'autres (une vingtaine !) font l'objet de travaux d'évaluation, alors qu'une nouvelle cohorte est en cours d'introduction dans les parcelles expérimentales après avoir fait l'objet d'un assainissement (multiplication à partir d'apex exempts de certaines maladies virales, qui rendaient leur utilisation au vignoble impossible). Bref, il y a encore une forte réserve de diversité à disposition des vignobles du Sud-Ouest, et les prochaines années pourraient voir émerger de nouvelles pépites.

Les intérêts d'une telle réintroduction sont de plusieurs ordres :

- Renaissance d'un patrimoine local, pourvoyeur d'une image positive pour le vignoble et les vignerons pionniers

concernés, et augmentation de la biodiversité cultivée par la remise en culture d'une variété disparue. La curiosité du consommateur pour ces cépages historiques potentiellement porteurs de nouvelles expériences gustatives assure souvent le succès des productions, surtout si les vignerons se font le relais de l'histoire des variétés en lien avec leur terroir d'origine (raisons supposées de leur abandon, relations génétiques, particularités, références dans les anciens textes, légendes...)

- Adaptation aux évolutions climatiques : c'est le cas de variétés à maturité tardive, fertiles, plus tolérantes au stress hydrique... Les évaluations permettent de préciser ces caractères (phénologie, acidité et degré à maturité, mesures des potentiels hydriques, rendements, ...)

- Adaptation à certains marchés : cépages à faible degré, rouges à faible structure tannique et fort potentiel fruité, cépages de distillation, variétés particulièrement destinées à l'élaboration de vins rosés, ...

- Cépages faisant parfois montre d'une certaine « rusticité » : facilité de conduite (port dressé), aptitudes à la taille mécanisée (fertilité sur les yeux de la base), tolérance au botrytis (grappes lâches, pellicules épaisses, acidité...), moindres sensibilités à certains parasites (maladies du bois, cicadelles, ...).

## Mais d'où viennent-ils ?

Plusieurs facteurs se sont cumulés depuis plus de 2 millénaires pour aboutir à la constitution de ce riche assortiment variétal. Les lambrusques, vignes sauvages autrefois répandues dans tous les zones boisées, ont pu contribuer à cette diversité. On en retrouve parfois les traces génétiques d'un ancien croisement probable avec un individu sauvage (Lauzet, Petit Manseng), mais ces cas sont rares. C'est l'histoire humaine, alliée à la sélection vigneronne effectuée dans des contextes pédo-climatiques variés qui fournit probablement les plus d'éléments explicatifs.

Poste avancé de la Narbonnaise administrée par Rome dès 125 avant Jésus Christ, la zone autour de Gaillac et Toulouse a bénéficié de l'implantation précoce de vignobles (avec des preuves archéologiques d'une activité florissante de production de vaisselle vinnaire à Montans, dans le Tarn). L'importation de variétés antiques déjà sélectionnées provenant du monde romain et l'utilisation de ressources sauvages alors abondantes ont probablement constitué un socle de diversification variétale, qui s'est reproduit dans le temps et l'espace après les conquêtes de Jules César une fois les régions pacifiées.

Mais c'est vraisemblablement à partir du XI<sup>ème</sup> siècle, avec le développement du pèlerinage vers Saint-Jean-de-Compostelle qui a occasionné des déplacements considérables, qu'un brassage très important s'est produit. De nombreuses abbayes se créent et développent des

vignobles florissants, avec probablement une fourniture de boutures ou pépins de vignes en provenance d'autres implantations du même ordre. C'est ainsi que l'on retrouve dans les généalogies des cépages parfois cités depuis plus de 500 ans la trace de géniteurs provenant du nord-est de la France : Gouais (Saint-Côme, Graisse, Blanc Dame, ...), Savagnin (Duras, Verdanel, Bouysselet, Berdomenel, ...), Tressot (Prunelard, Duras, Ardonnet, Gros Verdot, ...) et Verjus (Noual, Guillemot). Dans l'autre sens, de nombreuses variétés espagnoles ont été retrouvées, particulièrement dans les zones pyrénéennes, autre illustration de ce voyage : Morrastel, Bobal, Mandrègue, Tortozon, ...

Ce patrimoine qui nous a été ainsi légué est aujourd'hui préservé, étudié et sélectionné dans des conservatoires, et permet de perpétuer une longue tradition de diversité dans les vignobles du Sud-Ouest. De belles histoires continuent à s'écrire : qui aurait pu prévoir que le Bouysselet de Fronton, qui, il y a seulement quelques années, n'était qu'un nom figurant dans la littérature sans correspondance avec une variété connue en collection, serait retrouvé sur une très ancienne parcelle et susciterait un tel engouement parmi les vignerons ? Le projet de développer une appellation en blanc autour de ce cépage est même aujourd'hui à l'étude, au vu de la qualité des vins issus des premières plantations.

En conclusion, les ressources génétiques doivent être précieusement conservées ; qui sait combien de solutions elles renferment pour les défis futurs ? Que ce soient les ampélographes, qui en étudient l'histoire et les caractéristiques, les vignerons, qui en réhabilitent la culture, ou les généticiens, qui œuvrent à comprendre les mécanismes du vivant, sans oublier les consommateurs friands de goûts diversifiés, les cépages que nous ont transmis les générations précédentes n'ont probablement pas fini de surprendre et de passionner !

## OLIVIER YOBRÉGAT

*olivier.yobregat@vignevin.com*

Ingénieur agronome et œnologue de formation, il exerce au pôle Sud-Ouest de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, en tant qu'ampélographe. Ses missions principales concernent les ressources génétiques de la vigne au sens large, anciennes et nouvelles, et vont de l'étude et la sélection de l'encépagement ancien à la création variétale. Il est également impliqué dans de nombreux travaux sur la pépinière viticole et les maladies de dépérissement.



# UNE PLATEFORME VIGNERONNE

Nous avons décidé de créer et gérer notre propre plateforme logistique directe afin de servir avec le plus d'efficacité et de sérieux nos clients professionnels.

Depuis plus de 15 ans...

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Dépôt logistique vigneron<br>Java Sud Ouest | <b>1</b> Facturation unique                               |
| <b>1</b> Transporteur national<br>Suivi & réactivité | <b>2</b> Expéditions hebdomadaires<br>sur toute la France |
| <b>7</b> Propriétés<br>familiales                    | <b>15</b> Cépages autochtones<br>du Sud-ouest             |
| <b>61</b> Cuvées                                     | <b>9</b> AOP Sud-ouest                                    |
| <b>10</b> Vin de France                              |   |



Virginie Bagneris,  
totalement « zen » pour préparer les commandes

**Adresse courrier**  
Java Sud Ouest  
5, Chemin Lavielle - 64350 Arrosés

**Bureau**  
Marjorie LAFENETRE  
05 59 16 18 23  
bureau@java-sud-ouest.fr

[WWW.JAVA-SUD-OUEST.FR](http://WWW.JAVA-SUD-OUEST.FR)

**Adresse dépôt logistique**  
Java Sud Ouest Chez Ets Fitan  
Chemin de Riberotte - 32160 Plaisance du Gers

**Responsable France**  
Laurent ALVAREZ FIDALGO  
06 08 47 39 31  
laurent@java-sud-ouest.fr

**Responsable Grand Sud-Ouest**  
Emmanuel KAISER  
07 88 02 59 11  
emmanuel@java-sud-ouest.fr

# CHRONOLOGIE

**2004**

**Création pour Paris du GIE « La Java des Flacons ».**  
Clos Uroulat, Domaine du Cros, Domaine le Roc, Château Aydie, Château Tour des Gendres, Château du Cèdre et la maison Darroze en Armagnac.

**2008**

**Création pour la France hors Paris et sud-ouest du GIE « Java Sud Ouest ».**  
La Java se danse à quatre pour la France.  
Clos Uroulat, Domaine du Cros, Château Aydie et Domaine le Roc.

**2010**

**Deux copains vigneronniers rejoignent cette danse Château du Cèdre et Château Tour des Gendres.**  
Dès lors la Java Sud Ouest se danse à six.

**2018**

Une génération accompagne la suivante...  
**Les enfants font leurs entrées dans les différentes propriétés familiale :**  
Partage de connaissance et nouvelles approches s'invitent dans la danse !

**2019**

**Les « Java » fusionnent ainsi Paris et la France dansent d'un même rythme.**  
Désormais la partition s'appelle « Java Sud Ouest » et le domaine Arretxea retrouve le groupe pour Paris et Ile de France uniquement.

**2020**

**Merci aux cavistes et restaurateurs sur la France qui malgré la crise du COVID sont restés fidèles et de véritables ambassadeurs pour nos vins !**

**2021**

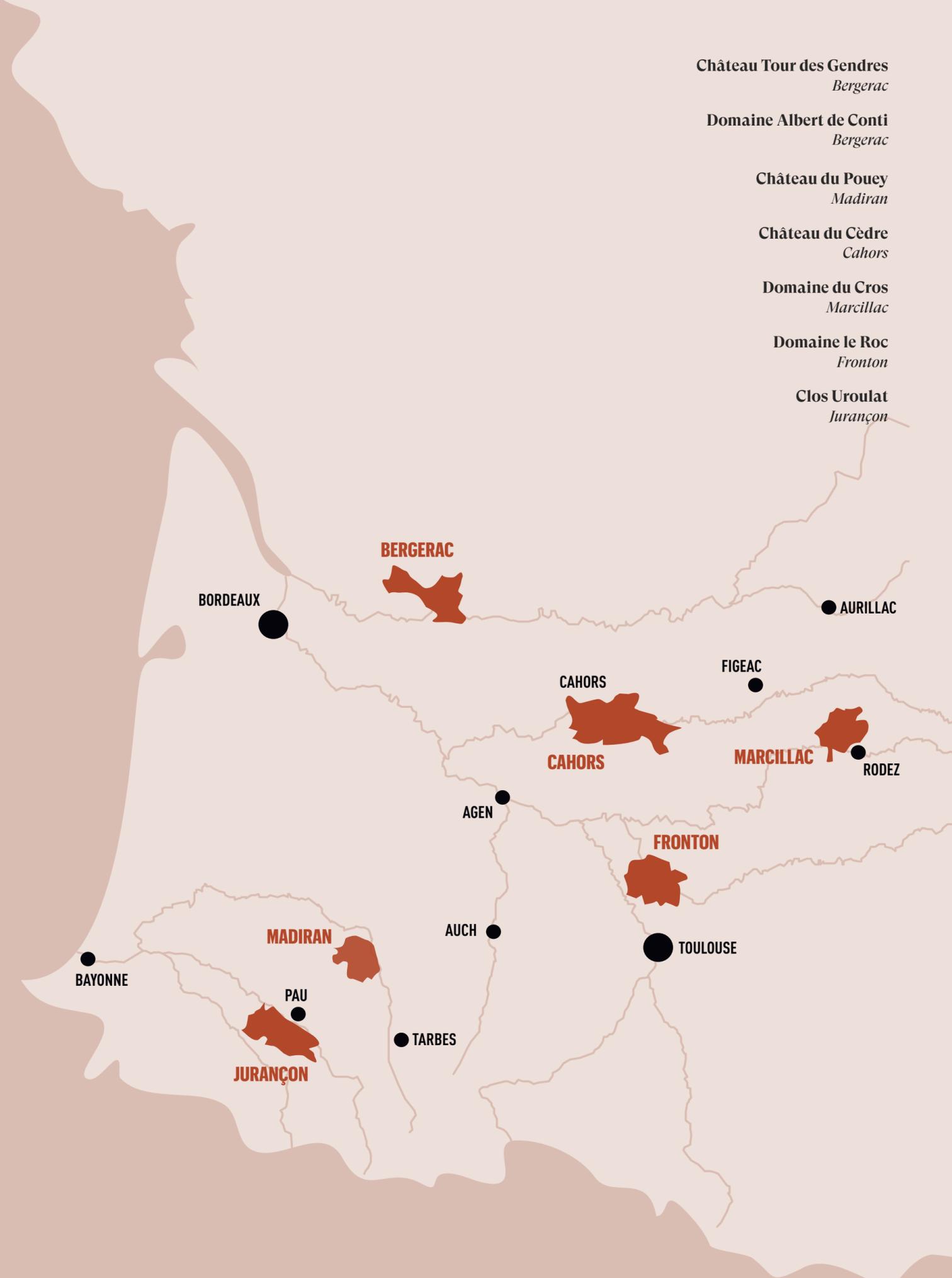
**On inaugure une nouvelle piste de danse sur le secteur du « Grand Sud-Ouest ».**  
Désormais la Java Sud Ouest propose sa plateforme vigneronne sur toute la France.

**2022**

Évolution dans le GIE tout en gardant son rythme habituel.  
**Le Château Aydie prend son envol et le domaine Albert de Conti en Bergerac fait son entrée.**  
Dès lors la Java Sud Ouest se danse à sept.

**2023**

**Un nouveau venu dans le groupe : Bastien Lannusse du Château du Pouey en Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh entre dans la danse.**



**Château Tour des Gendres**  
*Bergerac*

**Domaine Albert de Conti**  
*Bergerac*

**Château du Pouey**  
*Madiran*

**Château du Cèdre**  
*Cahors*

**Domaine du Cros**  
*Marcillac*

**Domaine le Roc**  
*Fronton*

**Clos Uroulat**  
*Jurançon*

# LES VISAGES DE NOS VINS





**VOUS AVEZ-DIT  
VIGNERON ?**





# DOMAINE LE ROC

**Appellation**  
Fronton

**Propriétaire**  
Famille RIBES

**Superficie**  
35 hectares

**Situation**  
Fronton - 31

**Ville la plus proche**  
Toulouse

**Cépages**  
Négrette, Syrah



L'histoire du Domaine le Roc est avant tout une histoire de famille. Celle de 3 générations de vigneron, 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.



# CLOS UROULAT

**Appellation**  
Jurançon & Jurançon sec

**Propriétaire**  
Charles HOURS

**Superficie**  
14 hectares

**Situation**  
Monein - 64

**Ville la plus proche**  
Pau

**Cépages**  
Gros Manseng, Petit Manseng

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...





# DOMAINE DU CROS

**Appellation**  
Marcillac

**Propriétaire**  
Philippe & Julien TEULIER

**Superficie**  
35 hectares

**Situation**  
Goutrens - 12

**Ville la plus proche**  
Rodez

**Cépages**  
Fer Servadou



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.





**Charles Hours**

*Clos Uroulat*

Mise en bouteille de la cuvée « GEMINI »



# CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

**Appellation**

Bergerac

**Propriétaire**

Margaux et Gilles de CONTI

**Superficie**

30 hectares

**Situation**

Ribagnac - 24

**Ville la plus proche**

Bergerac

**Cépages**

Merlot, Cabernets, Sémillon,  
Sauvignon, Muscadelle, Chenin



A partir de 2022, la nouvelle génération Gilles et Margaux de Conti succèdent à leur père, Luc de Conti, pour reprendre le flambeau familial.

Luc de Conti a créé le domaine en 1981. Avec son cousin Francis, ils se sont rapidement inscrits dans une philosophie d'agriculture biologique (dès 1994) et ont développé Tour des Gendres jusqu'à en faire un des domaines phare du bergeracois.

Contaminés par la passion du vin, les enfants reprennent le domaine en douceur 28 ans plus tard, après une période de transition et de transmission auprès de leur père.

Désireux de perpétuer la belle histoire du Château Tour des Gendres et son esprit, Margaux et Gilles de Conti ont également des projets plein la tête et ont prévu de vous surprendre dès le millésime 2021 !





# DOMAINE ALBERT DE CONTI

**Appellation**  
Bergerac



**Propriétaire**  
Guillaume & Paul de CONTI,  
Yann LECOINDRE

**Superficie**  
30 hectares

**Situation**  
Saint Julien d'Eymet - 24

**Ville la plus proche**  
Bergerac

**Cépages**  
Merlot, Cabernets, Sémillon,  
Sauvignon, Muscadelle, Chenin

Après 6 ans à travailler ensemble au Château Tour des Gendres, Guillaume de Conti, son frère Paul et Yann Lecoindre maître de chai ont maintenant la certitude que le trio fonctionne en parfaite symbiose. Ils ont décidé de créer le domaine Albert de Conti avec un grand nombre de projets en tête pour aller de l'avant et bien entendu l'agriculture biologique est une évidence pour les 3 compères.

Une gamme en accord avec les traditions de notre appellation, tant en termes de cépages utilisés que de style de vin : « Cuvée des Conti », cuvée phare depuis 30 ans, « Conti-ne Périgourdine », la belle muscadelle, et la cuvée « Chez Paul » en pur Cabernet Sauvignon, nous offrent déjà des vins profonds. « La Vigne d'Albert » et le « Pétillant Naturel » complètent la gamme : deux vins sans soufre et décalés qui ont su, en quelques années, trouver leur public et qui sont distribués intégralement en allocation.

Voici l'état d'esprit de cette jeune équipe résumé par Guillaume : « Nous voulons être là où on nous attend : un beau domaine proposant de grands vins rouges et blancs de l'appellation Bergerac. Mais également là où on ne nous attend pas du tout : des vins portant l'Indication Géographique Protégée « Périgord », qui nous permet de mettre en avant notre région, mais en s'affranchissant de toute obligation quant à l'encépagement. Un peu d'exotisme ne nous fera pas de mal ! ».

# CHÂTEAU DU CÈDRE

**Appellation**  
Cahors

**Propriétaire**  
Famille VERHAEGHE

**Superficie**  
27 hectares

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

**Ville la plus proche**  
Cahors

**Cépages**  
Malbec, Viognier



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

1973 : L'envoi 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 Marylin.

Notre métier est notre passion !

Nous vivons pour que notre vin mette un peu de magie dans tous les moments précieux de votre vie.





# CHÂTEAU DU POUHEY

**Appellation**

Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh

**Propriétaire**

Bastien L'ANNUSSE

**Superficie**

24 hectares

**Situation**

Viella - 32

**Ville la plus proche**

Madiran

**Cépages**

Tannat, Cabernets,  
Petit Manseng, Gros Manseng

Domaine viticole de 24 hectares situé à Viella dans le Gers à 45 min de Pau, Tarbes et Mont de Marsan, le Château du Pouey cultive la vigne depuis 4 générations.

En 2012, le domaine va connaître un nouvel essor sous l'impulsion de Bastien Lannusse.

Le vignoble s'étend sur 2 types de terroirs, des sols argilo-limono-graveleux exposé sud-est et des sols argileux à galets exposés sud profitant d'un climat parfait. Juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour dorloter les vignes et laisser éclore à maturité optimale une riche palette aromatique, complexe et séduisante. Cela me permet d'obtenir des vins droits, authentiques et généreux.



PARCELLE

48

1716 - 2016

SAISON LIMITEE  
TRONCAIS N°22/71

2017  
M  
2020

**DEMAIN  
COMMENCE  
AUJOURD'HUI**





### UN NOUVEAU BÂTIMENT AU DOMAINE DU CROS

Depuis plus de trente ans, Philippe Teulier souhaite se doter d'un bâtiment à la hauteur de l'avenir du domaine et du paysage magnifique du vignoble.

Le millésime 2022 se fera dans ce nouveau chai totalement pensé pour une bonne efficacité technique et accueillir le plus confortablement possible les professionnels et amateurs du Marcillac. L'important investissement s'est décidé dans le temps pour donner à la troisième génération qu'incarne Julien les moyens d'avancer et de continuer cette aventure vigneronne pour un cépage magnifique qu'est le Fer Servadou.

A n'en pas douter toute la famille Teulier vous attend pour une visite amicale.



### LA NOUVELLE AVENTURE DU DOMAINE ALBERT DE CONTI

2022 c'est la naissance du Domaine Albert de Conti décidée par Guillaume de Conti, son frère Paul et Yann Lecointre maître de chai, tous les trois associés dans cette aventure vigneronne.

Le permis est déposé et les artisans se mettent au travail ! Bâtiments de vinification, d'élevage, d'accueil des professionnels et des particuliers...

C'est à la fois un investissement très important et un challenge épanouissant pour cette jeune équipe de trentenaires.



### CHÂTEAU DU CÈDRE CUVÉE « L'IMPROBABLE »

*Production 600 bouteilles*

A partir de beaux raisins ramassés à maturité sur les 3<sup>èmes</sup> et 4<sup>èmes</sup> terrasses de la propriété est imaginé un assemblage de saignée et de pressurage direct avec de longue fermentation en levure indigène. Vient ensuite un élevage minimum d'un an et demi sans SO<sub>2</sub> dans des barriques de cinq à huit vins.

Le Malbec dévoile alors une nouvelle finesse avec une robe infusée, un fruit rouge et une amplitude sur de beaux amers.

Un nouveau style, une nouvelle approche de notre Malbec et l'histoire du Château du Cèdre.





# DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI..



#### **DOMAINE LE ROC & DOMAINE DU CROS**

Création de la cuvée « Cros'Roc »  
Negrette – Fer Servadou

#### **DOMAINE ALBERT DE CONTI**

Plantation de Mondeuse & Etraire de la Dhuy

#### **CHÂTEAU TOUR DES GENDRES**

Plantation de Savagnin & Chenin

#### **CHÂTEAU DU CÈDRE**

Création des cuvées « Malbec Vintage » & « L'Improbable »  
Malbec

#### **DOMAINE LE ROC**

Création de la cuvée « Le Bouysselet »  
Bouysselet

#### **DOMAINE DU CROS**

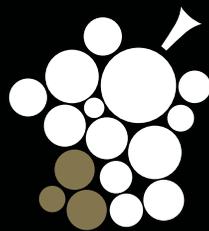
Plantation de Muscat à petit grain & Sémillon

#### **CLOS UROULAT**

Création de la cuvée « Gemini »  
Petit et Gros Manseng

#### **CHÂTEAU DU POUHEY**

Cuvée TRIANGLE élevée en amphore  
Tannat



**JAVA SUD OUEST**  
ESPRITS VIGNERONS

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

