





Luc de Conti



Pascal Verhaeghe



Philippe Teulier

PMG

«Pour ma gueule»



Charles Hours



Frédéric Ribes



Michel Riouspeyrous



Laurent ALVAREZ FIDALGO Marjorie LAFENETRE

Passionnés et nourris par de multiples rencontres, le vigneron applique une méthode de travail qui en vérité est un apprentissage entre le réel et la création improvisée. Il invoque le ou les cépages, le terroir, pose un regard attentionné à Dame Nature et s'isole dans son chai pour assembler, séparer, mesurer et surveiller.

Dans cette chambre des rêves, le vigneron compose son vin et lui offre tout pour le mettre en majesté. On le sait enthousiaste, mélancolique voire parfois nostalgique d'un millésime mythique espéré.

Parfois il devient magicien et crée une cuvée qu'il garde pour lui ; ici tout est hors cadre, loin des « classiques » pour donner du sens à ses désirs. Dans le petit monde du vin on appelle ces cuvées : « **PMG** » (**P**our **M**a **G**ueule).

Le vigneron ne s'interdit rien car son terroir et ses cépages lui offrent bien plus :

Son appellation est rouge ; il fera du blanc !
On élève dans les foudres ; il utilisera des barriques ou des amphores !
On fait des vins sur le fruit ; il offrira de la tension, de la complexité et de la garde !

Ici nous vous présentons les « **PMG** » des vignerons de la Java Sud-Ouest.



CROS & ROC

Frédéric Ribes du Roc et Philippe Teulier du Cros ont une belle amitié de plus de trente ans.

Ils aiment échanger, déguster, comparer, découvrir, vinifier... bref ils aiment être curieux ensemble.

Depuis plus d'une dizaine d'année ils travaillent sur l'idée d'assembler leurs deux cépages pour faire un seul vin. Aux grés des millésimes ils ont testé, dégusté parfois regretté mais souvent validé.

La cuvée « Cros'Roc » est née !

Ici les épices et la belle tension de la Négrette rencontrent la fraîcheur du fruit du Fer- Servadou.

A l'image de nos amis vignerons cette cuvée est gourmande et authentique.

Un pied ancré dans chaque terroir, cette cuvée plaisir se partage au coin d'une table ou au comptoir.



CROS' ROC

VIN DE FRANCE

2020 | 75 CL

NÉGRETTÉ & FER SERVADOU

Les Négrette de plus de 20 ans sur des bouldiers graveleux.
Les Fer-Servadou de plus de 20 ans sur des bouldiers 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

Quantité disponible :

France : 12 000 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 8000 bouteilles



DOMAINE LE ROC*

Défendre une appellation, un cépage peu connu la Négrette, c'est un sacerdoce !

Il faut voir loin avec opiniâtreté, constance, et parfois avoir certaines œillères.

Les vins de France, selon moi c'est la liberté, la créativité. C'est pouvoir se faire plaisir, innover, farfouiller, essayer, se tromper...

Alors quand on est satisfait, on fait des cuvées pour soi et ses amis, et puis au fil des ans, à force de partage, ces cuvées s'imposent.

Ce sont des cuvées de « **Vin Sans Indication Géographique** » mais pour les miennes ce sont des « **Vins avec Surtout des Intérêts Gustatifs** ».

Frédéric Ribes



ROC BLANC

VIN DE FRANCE

2020	75 CL
------	-------

CHARDONNAY, SÉMILLON, MUSCADELLE, VIOGNIER

Boulbènes graveleuses sur les 2^{èmes} et 3^{èmes} terrasses
Aucun intrant œnologique
Entonnage direct après le débourbage des jus.
La vinification se fait en petit contenant (barriques de 225L et de 400L)
Élevage de 7 à 11 mois en barrique
Quelques batonnages pendant l'élevage.
Sucres résiduels : moins de 1,4 g/l
Acidité totale : 3,70 g/l

Quantité disponible :

France : 3000 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 2500 bouteilles



MAMMOUTH

VIN DE FRANCE

2019	75 CL
------	-------

SYRAH

Boulbènes caillouteuses ; en profondeur on retrouve le Roc (le grep)
Aucun intrant œnologique
Rendement 35 hl/ha
Vinification traditionnelle, encuvage par gravité, macération lente avec très peu d'intervention.
Élevage en foudre de 20hl et en barrique de 400L pendant 18 mois.
Vin non filtré.
Sucres résiduels : moins de 1,4 g/l
Acidité totale : 3,40 g/l

Quantité disponible :

France : 2600 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 1200 bouteilles

* Depuis le 1^{er} août 2019, le Domaine le Roc est en conversion **BIO**



CHÂTEAU DU CÈDRE

Avant d’être au Château du Cèdre, j’ai vinifié entre autres en Napa Valley et en Bourgogne. Pour un gars du sud-ouest c’est la rencontre de nouveaux cépages, vignobles et styles de vinifications. Tout un monde de vins rouge et blanc que j’ai embrassé avec curiosité.

Une fois revenu au Château du Cèdre avec mon frère j’ai apprivoisé notre cépage le Malbec sur le terroir d’exception de notre propriété à Vire sur Lot.

Au fond de moi, j’ai gardé ce plaisir d’aller un peu plus loin que prévu...Il faut toujours essayer, projeter et s’affirmer !

J’ai voulu vivre cette expérience avec les cuvées « Le Cèdre Blanc » et « GC ».

Pour la première je fus le précurseur des blancs à Cahors en plantant dès 1988 du viognier et pour la seconde c’est mon rêve d’un très grand cru à Cahors en faisant dès 2000 la première vinification intégrale en France.

Pascal Verhaeghe



LE CÈDRE BLANC

IGP CÔTES DU LOT

2020 | 75 CL

VIOGNIER

Vignes de 34 ans sur un terroir d’éboulis calcaire
Aucun intrant œnologique
La fermentation malolactique se fait naturellement
8 mois en barrique
Léger sulfitage à la mise
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité totale : 3,61 g/l

Quantité disponible :

France : 480 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 480 bouteilles



GC (Grand Cru)

AOC CAHORS

2016 | 75 CL

MALBEC

Vignes de plus de 50 ans sur un terroir d’éboulis calcaire et hautes terrasses du Mindel
Vinification intégrale
Aucun intrant œnologique
Cuvaïson d’une trentaine de jours
28 mois en barrique
Léger sulfitage à la mise
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité totale : 3,65 g/l

Quantité disponible :

France : 1435 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 1200 bouteilles

DOMAINE DU CROS

Un hectare de vigne, un cépage autochtone magnifique le Fer Servadou et un désir de faire, créer et démontrer ! J'ai toujours pensé que bien que petite et méconnue, notre appellation de Marcillac pouvait se hisser au niveau des plus grandes !

Quoi de plus beau que d'avoir des vieilles vignes encore en production, un terroir exceptionnel, et un cépage unique pour ne pas avoir l'ambition de le magnifier à travers des petites cuvées rares capables de surprendre et d'étonner au plus haut niveau.

Alors en plus du travail habituel j'ai décidé d'amener la complexité et l'élégance de l'élevage en barrique (l'expérience de mon fils, Julien, ayant fait ses classes dans le vignoble Bordelais n'y est peut-être pas pour rien...) mettant de côté notre modestie car dans l'imaginaire des aveyronnais le Marcillac n'était qu'un vin de soif.

Vous connaissez maintenant le pourquoi de ma grande cuvée « Les Rougiers ».

L'alchimie parfaite entre des vignes presque centenaires, une parcelle particulière sur un terroir de grès rouges et un cépage unique le Fer Servadou.

Philippe Teulier



LES ROUGIERS

AOC MARCILLAC

2016 | 75 CL

FER SERVADOU

Vignes de plus de 70 ans sur un terroir d'éboulis calcaire en haut coteaux et rougiers permians
Sélection parcellaire
Extraction par pigeage, remontage et délestage
Aucun intrant œnologique
Macération longue de 35 jours
12 mois en barrique
Léger sulfitage à la mise
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité totale : 3,1 g/l

Quantité disponible :

France : 980 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 600 bouteilles

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

Chez les de Conti on aime les vieux et on sait le leur montrer !

Chaque année, nous sélectionnons la plus belle parcelle du domaine afin de la vinifier à part et d'en faire un vin d'exception. Pour cela ce sont nos vieilles parcelles que nous mettons à l'honneur, avant qu'elles ne disparaissent au fur et à mesure que les pieds s'éteignent. Le but : mettre en avant les plus belles richesses de notre terroir et de nos cépages, grâce à la maturité de ces vieux pieds qui nous donnent le meilleur de leur production.

Ainsi, naissent des cuvées confidentielles telles que la cuvée Anthologia en blanc, et les Anciens Francs en rouge.

Avec la cuvée Anthologia, nous avons voulu montrer que les vins de Bergerac n'étaient pas que du rouge et que nous avons également de magnifiques terroirs pour les blancs, notamment pour le sauvignon. Pari gagné avec cette cuvée qui exprime toute la pureté de nos sauvignons cinquantenaires et qui est magnifiée par son sol calcaire.

La cuvée des Anciens Francs provient d'une parcelle de vieilles vignes de cabernets francs, un cépage d'ordinaire destiné à être assemblé avec d'autres dans le bergeracois. Ici, il se suffit à lui-même du fait de sa puissance et sa maturité, et nous offre un vin à haut potentiel de garde.

Luc de Conti



ANTHOLOGIA

AOC BERGERAC

2018 | 75 CL

SAUVIGNON

Vieilles vignes aux racines plantées sur terroir calcaire avec marne de Monbazillac.
Rendement 20 hl/ha
Fermentation en foudre
12 mois en en foudres de 30 hl
Léger sulfitage à la mise

Quantité disponible :

France : 1000 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 1000 bouteilles



LES ANCIENS FRANCS

AOC CÔTES DE BERGERAC

2018 | 75 CL

CABERNETS FRANC

Argilo-calcaire (forte proportion de calcaire) & Marne de Monbazillac.
Égrappage total ; Pigeage
Macération de 35 jours
Fermentation malolactique en cuve
Élevage de 12 mois en foudre de 30 hl
et élevage en bouteille pendant 2 ans
Léger sulfitage à la mise

Quantité disponible :

France : 2800 bouteilles

Grand Sud-Ouest : 1200 bouteilles



CLOS UROULAT

J'ai toujours été émerveillé par la tension et la garde des grands vins blancs allemands, de Moselle ou encore par les magnifiques cépages de riesling ou savagnin.

Lorsque l'on goute ces vins Il y a une profondeur, un volume et dans le même temps une timide délicatesse. La garde peut leur donner la sincérité et la beauté que l'on n'ose même pas imaginer ; jeune c'est la tension mais si on accepte de leur donner quelques années contemplatives alors on les découvre en majesté !

Voilà ce que j'ai toujours recherché avec mes deux vieux compagnons, le Gros Manseng et le Petit Manseng.

Ici il faut savoir attendre si l'on veut l'exception et vivre une sincère expérience de vérité avec mon vin. Je propose pour cela quelques rares magnums caressés par le temps sur les cuvées « **Marie** » (Gros Manseng) et « **Uroulat** » (Petit Manseng)

C'est mon cadeau et ma preuve...

Charles Hours



CUVÉE MARIE

AOC JURANÇON SEC

2008 | 150 CL

GROS MANSENG

Argilo-silicieux (riche en fer)
Aucun intrant œnologique
Agriculture traditionnelle raisonnée.
Pressurage lent et doux.
Vignes de plus de 35 ans.
Vinification en fûts pendant 10 mois.
10% barriques neuves et 6 mois en cuve inox.
Léger sulfitage à la mise
Sucres résiduels : 1,08 g/l
Acidité totale : 5,46 g/l

Quantité disponible :

France : 148 magnums

Grand Sud-Ouest : 64 magnums



UROULAT

AOC JURANÇON (DOUX)

2008 | 150 CL

PETIT MANSENG

Argilo-silicieux (riche en fer)
Aucun intrant œnologique
Les Vignes ont plus de 40 ans.
Pressage lent et doux.
Élevage 10 mois en barriques.
20% de barriques neuves en moyennes.
Léger sulfitage à la mise
Sucres résiduels : 74 g/l
Acidité totale : 5,66 g/l

Quantité disponible :

France : 196 magnums

Grand Sud-Ouest : 72 magnums



DOMAINE ARRETXEA

J'ai toujours été fasciné par la poterie et céramique particulièrement en côtoyant nos amis de la famille Goicoechea à Ossés.

Les voir sculpter délicatement à la corde ces pièces magnifiques me donne la « chair de poule ».

On est dans la créativité avec des objets uniques de toute beauté qui s'inscrivent dans le temps. Depuis des années j'insistais auprès de mes amis pour essayer de faire rencontrer le vin et la terre... nous les amoureux du terroir. Je goutais déjà des vins dans ce contenant particulier avec intérêt.

En 2014 on a imaginé et dessiné une forme ovoïde ouverte totalement en terre cuite de 400 litres pour faire tout le cycle : macération, fermentations et élevage des vins. Le résultat technique est passé par des phases expérimentales un peu rock en roll...

Le résultat esthétique est splendide et émouvant. C'est une expérience locale, une création technique et esthétique autour de deux passionnés de la terre ; le vigneron et le potier. J'ai ainsi réalisé la dimension artistique, créative et émotionnelle de la main avec l'argile... par ses formes, sa plasticité, ses couleurs, sa respiration et son côté éternel... pour témoigner dans le temps de notre humanité.

C'est ainsi que je donne vie à la cuvée « **Dolia** » !

Michel Riouspeyrous



DOLIA

AOC IROULEGUY

2020 | 75 CL & 150 CL

TANNAT, CABERNET FRANC

Terroir de Grès rouge
Aucun intrant œnologique
Macération, fermentation et élevage
de 6 à 8 mois en dolia de 400 litres
Sucres résiduels : moins de 2 g/l
Acidité totale : 3,55 g/l

Quantité disponible :

Paris et Ile de France :
150 bouteilles & 12 magnums

France et Grand Sud-Ouest :
nous consulter

