

## Une année de construction, au service de nos crus gascons !



- Un an de travaux
- 2 300 m<sup>3</sup> de terre évacués (250 camions !)
- 18 poteaux porteurs
- 500 m<sup>2</sup> de toit photovoltaïque

Il y a 10 ans, nous avons fait le choix d'un bel outil de vinification avec le nouveau "Chai 2010". C'était une priorité dans l'ordre des choses : nous, les vignerons terriens, nous raisonnons d'abord qualité du produit : le vin au cœur du système !

Les 10 années qui ont suivi nous ont appris qu'il est tout aussi utile de bien stocker nos vins. **C'est ce projet, cette vision, qui a donc abouti en 2020, suivant quelques objectifs solidement établis** : un outil efficace, au service de nos vins, le plus intégré au site et le plus écologique possible.

Tout a été soigneusement étudié : une construction semi-enterrée pour profiter de l'inertie thermique naturelle du sol, un toit photovoltaïque de 500 m<sup>2</sup> (pour être non seulement autosuffisant mais excédentaire en électricité !), la récupération des eaux de pluie dirigées vers un stockage de 60 m<sup>3</sup> ou encore la position en contrebas du chai de vinification. Pourquoi ne pas imaginer mettre en bouteille par gravité, sans pompe ? Le rêve !

### C'était... AVANT

En lieu et place de la nouvelle construction, en contrebas du chai de vinification, des vignes de sauvignon blanc, plantées en 1998 et arrachées en 2018.



### A VENIR : la terrasse "Terres Blanches"

Bientôt une terrasse végétalisée pour les événements *made in Chiroulet* : fêtes de la vigne et du vin, dégustation, etc. Rendez-vous au printemps...

### Les MURS BANCHÉS

Pour ces mots du vin, il a été nécessaire de couler du ciment entre deux plaques métalliques dans lesquelles étaient incrustés des moules. Il y a un mur de messages et un mur de cépages.

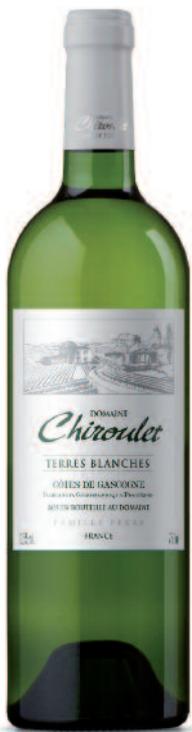


## TERRES BLANCHES

*Fruité, floral, élégant*

**Cépages**  
55 % Gros Manseng  
35 % Sauvignon blanc  
10 % Ugni blanc vieilles vignes

**Sélection de terroirs**  
Calcaires et argiles blanches



Challenge Bourg Blaye 2020  
Médaille d'Argent (2019)  
Gilbert & Gaillard 2020  
Médaille d'Argent (2019)

**A TABLE !**

Huîtres, gambas, chipirons,  
crevettes, bulots

**Autour du Saumon :**  
Fumé, gravlax, sashimi

Cabillaud, merlu, dorade

*Mais aussi...*

Fondue Savoyarde,  
Raclette

## MIOCENE

*Profond, tendu, minéral*

**Cépages**  
57 % Sauvignon blanc  
43 % Gros Manseng

**Au cœur  
des Terres Blanches**  
Intra-parcellaire, calcaires purs  
(fin du tertiaire,  
période lacustre)



**NOUVEAU**

**A TABLE !**

Fruits de mer, couteaux,  
langouste, homard,  
Saint Jacques

Bar, lotte, turbot  
Tartare de saumon  
ou de thon

*Mais aussi...*

Plancha de la mer  
Ceviche de poissons

## CÔTE D'HEUX

*Gras, complexe, tendu*

**Cépage**  
100 % Gros Manseng récolté  
en légère surmaturité

**Sélection de terroirs**  
Argiles fines brunes,  
profondes, en côte sud



Citation  
site **Les 5 du Vin**

**A TABLE !**

Assortiments de salaisons  
et fromages affinés

Déclinaison de canard,  
cou farci, magret séché

Poissons rôtis,  
en papillottes, en gratin

*Mais aussi...*

Blanquette de veau  
Volaille fermière  
Risotto

## SOLEIL D'AUTOMNE

*Tendre, exotique, vif*

**Cépages**  
Récolte en surmaturité  
de Gros Manseng (70 %)  
et de Petit Manseng (30 %)

**Passerillage**  
Élaboration d'un vin blanc  
tendre, frais et typé



Concours des vins  
du Sud-Ouest 2020  
Médaille d'Or (2019)

**A TABLE !**

Tapas autour du foie gras  
de canard  
Salade gasconne

Fromages à pâte persillée

*Mais aussi...*

Crème brûlée  
Cannelés  
Salade de fruits

## VENT D'HIVER

*L'essence du Manseng*

**Cépages**  
100 % Petit Manseng  
passerillé. Tris manuels  
de novembre à décembre.

**Sélection de terroirs**  
Parcelles les plus ventilées  
par le « Chiroula »  
Sommet de la Côte d'Heux



Vert de Vin (sept. 2020)

Note : **15,75/20**  
Score : **91-92/100**

**A TABLE !**

Roquefort affiné  
Tarte tatin, tarte citron  
meringuée  
Profiteroles, fondant  
au chocolat

*Mais aussi...*

Ananas confits  
Mangue séchée  
Tuiles aux amandes

## INDIGÈNE

### Les fines bulles des Terres Blanches

#### Cépages

Chardonnay, Ugni blanc, Sauvignon, Gros Manseng

#### Brut Blanc de Blanc

#### Sélection de terroirs

Calcaires et argiles blanches

## LE TEMPS DES FLEURS

### Élegant, fruité, floral

#### Cépages

Merlot, Cabernet Franc et Tannat

#### Sélection de terroirs

Argilo-calcaire de la côte d'Heux  
Vignoble de crête (180 m)  
balayé par le « Chiroula ».

## TERROIR GASCON

### La signature Chiroulet

#### Cépages

50 % Merlot  
30 % Cabernet Franc  
20 % Tannat

#### Sélection de terroirs

Calcaires et argilo-calcaire  
Sud, altitude élevée

#### Élevage

Cuves bois, barriques 2<sup>e</sup> passage

## GRANDE RÉSERVE

### La fierté du Domaine

#### Cépages

60 % Merlot  
40 % Tannat

#### Sélection de terroirs

Vieilles vignes sur argiles fines  
exposées Sud et Est

#### Élevage

18 mois  
dont 12 en fûts de chêne

## TERRA NOSTRA

### Les grands millésimes

#### Cépages

70 % Tannat, 30 % Merlot

#### Sélection de terroirs

Ces raisins mûrissent lentement  
sur un dôme d'argiles fines  
exposé à l'Est, un terroir frais  
pour des vins de grande race.

#### Produit que dans

les millésimes exceptionnels



**NOUVEAU**

Concours général agricole  
de Paris 2020

Médaille d'Argent (2018)

Concours général agricole  
de Paris 2020

Médaille d'Argent (2018)

Mondial de Bruxelles 2020

Médaille d'Argent (2017)

Concours des vins  
du Sud-Ouest 2020

Médaille d'Argent (2017)

Vert de Vin (sept. 2020)

Note : 16,75+/20

Score : 94/100

#### A TABLE !

Tapas gascons

Vos assortiments dinatoires  
Terres et Mers

#### Mais surtout...

Vos meilleurs moments  
à partager !

#### A TABLE !

Planche du terroir  
Melon-jambon  
Tapas gascons

Moules marinières,  
saumon, sushi

Pizzas, burgers de canard

#### Mais aussi...

Paëlla, ratatouille,  
tajine de légumes

#### A TABLE !

Autour du canard : magret  
grillé, confit

Autour du porc noir :

Échine, rôti, carré

Pièce de bœuf, pommes  
frites à la graisse de canard

#### Mais aussi...

Garbure  
Cassoulet,  
Parmentier de canard

#### A TABLE !

Côte à l'os maturée  
Côte de porc noir  
Souris d'agneau au thym

#### Mais aussi...

Bœuf bourguignon  
Joue de porc cuisinée  
Canard rossini

#### A TABLE !

Bœuf racé

Carré d'agneau rôti  
ou en croûte

Civet de chevreuil  
grand veneur,  
salmis de palombe

#### Mais aussi...

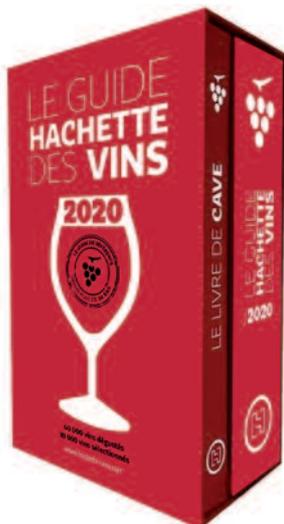
Salaisons de Noir  
de Bigorre, découpes  
ibériques, daube

# Dans la presse



## GRANDE RÉSERVE 2017 ★★★

«Après un élevage de 12 mois en fût, ce 2017 offre une palette intense de fruits noirs soulignés d'un boisé bien maîtrisé. La bouche, d'abord souple et soyeuse, gagne en volume, soutenue par une trame tannique de qualité. La vanille, le sous-bois et une note fumée se mêlent à la cerise jusqu'en finale. Si une petite austérité est perceptible, c'est signe de jeunesse tout simplement».



terredevins

**CAB**

@domainechiroulet  
conversion en agriculture biologique

**DOMAINE CHIROULET (CAB ET HVE)**  
TERROIR GASCON ROUGE 2019

« Mêle fruits rouges (griottes) et épices douces sur une trame acidulée avant une finale légèrement tannique, qui aura le temps de fondre quand la cuvée sera disponible début 2021. »

*Terre de Vins*

# Sur les réseaux sociaux



@domainechiroulet

facebook

Domainechiroulet



« Magret-Chiroulet, ça devrait être obligatoire »,  
« Le magret dans son Terroir... »



« Décembre 2020, c'est une première à Chiroulet : Indigène, les fines bulles des Terres Blanches ».

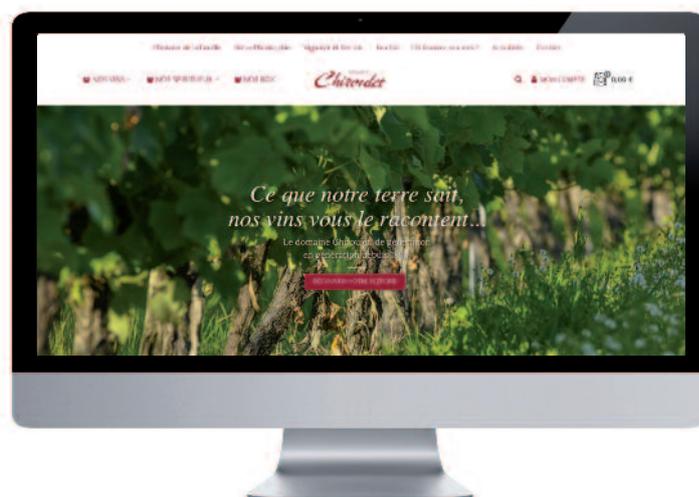


« Magnum en coffret bois, je dis oui! »  
La vraie question :  
« Grande Réserve ou Côte d'Heux? »  
« Et bien les deux ! »

# En ligne

NOUVEAU SITE !

www.Chiroulet.com



En un clic, les cavistes "Chiroulet"

