

Nos Calcaires de Ténarèze, des millions d'années d'histoire !



Imaginez la scène... Quelques amis chers, autant de verres et, trônant au centre, une bouteille de notre Domaine. **L'air de rien ou presque, vous vous apprêtez à partager le fruit de... millions d'années d'histoire.** Cette histoire, que nous avons reconstituée avec l'aide précieuse de Pierre Chevalier, géologue. Cette histoire qui nous conforte dans les choix techniques et viticoles faits depuis plus de 20 ans, et particulièrement la **"Trilogie calcaire"** (à découvrir en pages suivantes).

L'histoire démarre il y a plus de 30 millions d'années, à l'Éocène, au cœur du Bassin Aquitain, où se trouve l'actuelle Gascogne, qui a longtemps été un vaste océan. La tectonique des plaques fait alors son œuvre : l'océan se referme jusqu'à ce que la plaque ibérique et la plaque eurasienne entrent en collision. C'est la naissance des Pyrénées modernes. Une quinzaine de millions d'années plus tard, au **Miocène**,

une collision, cette fois-ci entre la plaque africaine et la plaque ibérique, survient : les Pyrénées rajeunissent !

La Gascogne, alors partiellement émergée, constitue l'avant-pays de cette chaîne montagneuse. Elle est le bassin qui reçoit les sédiments formant les roches de la Ténarèze. Des millions d'années durant, l'érosion des Pyrénées "fabrique" ainsi le sous-sol de la Gascogne. Des périodes de calme érosif voient se développer des lacs et marécages où se forment les calcaires qui nous apportent tant aujourd'hui... **Formidable héritage de cette époque du tertiaire dont vous avez (regardez bien votre verre !) une incroyable trace.**

Si vous laissez aller vos papilles, vous serez surpris par ces blancs d'une incroyable fraîcheur, d'une pureté cristalline avec une



Dans votre verre, des millions d'années d'histoire. Un terroir que nous offre la Nature

personnalité faite de délicates notes florales, d'arômes de fruits à chair blanche et d'émanations minérales. Les terroirs les plus marqués au cœur des calcaires (intra parcellaire) exalteront des arômes plus complexes et persistants jusqu'à imprimer des finales aux notes iodées et aux beaux amers distinguant cette ère géologique.

Le Quaternaire façonnera ensuite la topographie de la Gascogne, celle que vous connaissez peut-être, faite de coteaux rudes et de douces collines.

Cette Gascogne que la Famille Fezas, défendra toujours. En verres et avec tous !

Philippe Fezas

INDIGÈNE

Les fines bulles des Terres Blanches

Cépages

Chardonnay, Gros Manseng
Sauvignon, Ugni blanc,

Brut Blanc de Blanc

Sélection de terroirs

Calcaires et argiles blanches

TERRES BLANCHES

Fruité, floral, élégant

Cépages

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

Sélection de terroirs

Calcaires et argiles blanches

MIOCÈNE

Profond, tendu, minéral

Cépages

57 % Sauvignon blanc
43 % Gros Manseng

Au cœur des Terres Blanches

Intra-parcellaire, calcaires purs
(fin du tertiaire)

CÔTE D'HEUX

Gras, complexe, tendu

Cépage

100 % Gros Manseng récolté
en légère surmaturité

Sélection de terroirs

Argiles fines brunes,
profondes, en côte sud

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



existe en
MAGNUM

A TABLE !

Tapas gacons

Ceviche de poissons

Toasts de la mer

Sushis

Tapas gascons

Mais surtout... vos meilleurs moments à partager !

A TABLE !

Huîtres, gambas,
chipirons, crevettes, bulots

Saumon fumé,
Moules marinières,
Cabillaud, merlu, dorade

Fondue de poireaux

Fondue Savoyarde,
Raclette

A TABLE !

Fruits de mer, couteaux,
langouste, homard,
palourdes

Carpaccio de Saint jacques

Tartare de saumon ou thon

Bar, Maigre, Turbot

Asperges vertes, façon
Terre et Mer

A TABLE !

Découpe au couteau
de Porc Noir
et fromages affinés

Poissons cuisinés,
Noix de Saint-Jacques
à la crème

Poulet fermier

Brouillades aux truffes

Blanquette de veau
et risotto

A TABLE !

Tartines autour du canard

Salade Gasconne

Poulet au curry

Fromages à pâtes persillées

Crème brûlée, cannelés,
Tarte tatin et tarte
aux pommes

Et aussi...
un excellent apéritif !

VENT D'HIVER

*L'essence du Manseng***Cépages**

100 % Petit Manseng
passerillé. Tris manuels
en novembre

Sélection de terroirs

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

**A TABLE !**

Déclinaisons de foie gras
Roqueforts affinés et bleus
Fondant au chocolat
Tarte aux fraises,
Tarte citron meringuée
Profiteroles,
Macaron
Soufflé aux fruits exotiques

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 ».

**A TABLE !**

Planche du terroir,
Melon jambon
Coucous de la mer,
Saumon grillé
Sushi
Tagliatelles à la carbonara
Paëlla, ratatouille
Tajine de légumes

TERROIR
GASCON*La signature Chiroulet***Cépages**

50 % Merlot
30 % Cabernet Franc
20 % Tannat

Sélection de terroirs

Calcaires et argilo-calcaire,
balayés par le « Chiroula »
Sud, altitude élevée

Élevage 12 mois

Cuves bois, barriques 2^e passage

**A TABLE !**

Magret grillé,
Cuisses de canards
confites
Pièce de bœuf
Cassoulet
Fromage de Brebis

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
et 6 mois en cuve bois



existe en
MAGNUM

A TABLE !

Côte à l'os maturée
Côte de Porc noir,
Joue de porc cuisinée
Gigot d'agneau aux épices,
Côtelettes d'agneau
Vieille mimolette

TERRA NOSTRA

*Les grands millésimes***Cépages**

70 % Tannat, 30 % Merlot

Sélection de terroirs

Dôme d'argiles fines
exposé à l'Est, un terroir frais
pour des vins de grande race.

Élevage patient (2 à 3 ans)

**Produit que dans
les millésimes exceptionnels**

**A TABLE !**

Bœuf Racé
Daube de sanglier,
Salmis de palombe,
Lièvre à la royale
Civet de chevreuil
Salaisons de Porc Noir,
Découpes ibériques

Guide Hachette



L'APÉRITIF GASCON À "LA SENSATION FRUIT"

FLOC DE GASCOGNE ROUGE ★★

Six mois d'élevage en fût ont laissé un sillage dans la palette de fruits rouges. Le palais souple et très rond reste fidèle à cette gamme aromatique, avec en finale une légère amertume.

FLOC DE GASCOGNE BLANC ★

Un floc aux arômes discrets d'abricot et d'amande, très rond et doux.



NOS CRUS GASCONS

TERROIR GASCON 2019 ★

Des notes minérales apportent de la complexité au nez de fruits rouges. S'il apparaît suave au palais, souple grâce à des tanins fondus, ce 2019 présente un bon équilibre et tire profit de la fraîcheur des arômes fruités.



GRANDE RÉSERVE 2018 ★★

Du pur fruit rouge, joliment vanillé. Le nez intense a plu, assurément. La bouche n'est pas en reste : équilibrée, ample, structurée par des tanins bien présents, mais maîtrisés. Le mariage avec une côte de bœuf ou un fromage de type roquefort est déjà possible.

Dans la presse

ecce vino
Comparateur de goûts

Mohamed Boudellal, journaliste, auteur

“ Par des vins sans compromis et élaborés sur des critères élevés, Philippe Fezas a brillamment démontré le potentiel des côtes de Gascogne sans se priver d'interprétation personnelle permise par une exploitation avisée et exigeante de son terroir en Ténarèze ”

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Franjus-Lalau-Vanhellemont (et Smith)



SOLEIL D'AUTOMNE 2020

Sa jeunesse se devine dans une expression aromatique encore réservée, mais qui laisse cependant percevoir de bons indices fruités et minéraux, qu'un nuage mentholé exhausse de sa fraîcheur. L'ampleur de la bouche lui imprime un rare équilibre, source d'un agrément auquel s'ajoute les multiples variations de la douceur.

VENT D'HIVER 2017

Surprenantes notes truffées pour un concert de suavité aromatique. Sensation de volume en bouche qui met en valeur les contours élégants d'une matière à la texture vivace et profondément sapide. Nobles amers minéraux contribuant à cet équilibre somptueux...



INDIGÈNE

Robe brillante avec des reflets dorés. Effervescence tout en finesse qui laisse échapper un bouquet intense et parfumé à dominante floral mêlé à de fraîches notes fruitées. Une bouche charnue, onctueuse, un vin équilibré d'une grande finesse soutenue par une belle acidité et persistance. Subtil équilibre gourmandise / vivacité.

En ligne

www.Chiroulet.com

En un clic, les cavistes "Chiroulet"



facebook

Domainechiroulet



@domainechiroulet