



- O DOMAINE CHIROULET
  - 32100 Larroque-sur-l'Osse Du lundi au vendredi 09h-12h30 et 14h30-18h (Du 15/09 au 15/06 ouvert le samedi sur rde)
- (+33) 05 62 28 02 21
- | maisonfezas@chiroulet.com
- www.chiroulet.com

  En un clic, retrouvez-nous dans la rubrique " les cavistes Chiroulet "
- ( Domainechiroulet







## HISTOIRE DE CUVÉE

## La Côte d'Heux

Argile fine, Gros Manseng et expérimentations!

Le chemin de la Côte d'Heux commence entre 1995 et 2000. La page est blanche en ce qui concerne les vins blancs à Chiroulet... Les premiers assemblages traditionnels à base d'Ugni blanc et Colombard ne sont pas convaincants, je change de méthode!

Grace à la vinification désormais parcellaire, chaque parcelle est vinifiée dans une cuve séparée. On voit alors apparaître l'expression de terroirs définis à travers le vin...

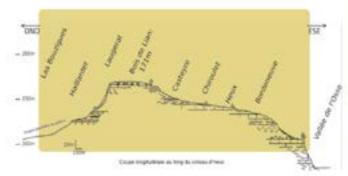
Deux ou trois vendanges passent et des profils de blancs singuliers apparaissent. Le premier de l'histoire est celui des calcaires et des argiles blanches qui voient naître les Terres Blanches en 1998.

En contre plan, avec un peu plus de patience...plus tard, sur les argiles fines du milieu de nos Coteaux face aux Pyrénées, c'est un vin blanc bien particulier avec un style totalement à part qui éclot : un bouquet complexe autour des fruits exotiques, une bouche charnue, riche et tendue avec de beaux amers sur la finale : la cuvée est là sur la colline d'Heux, et c'est un 100 % Gros Manseng!

Le Gros Manseng est un cépage gourmand en eau, et qui ne supporte pas le stress hydrique. La veine d'argile fine présente sur la côte d'Heux se révèle être son meilleur allié.

Cette argile fine fonctionne comme une éponge: elle absorbe l'eau, la stocke et la relâche en période de sécheresse. Parfait pour notre Gros Manseng!

## COUPE DE GÉOMORPHOLOGIE À CHIROULET



Passionné de vinification, je me plonge dans différentes méthodes qui me permettront de rendre les meilleures expressions possibles de ce cépage uni à notre terroir.

### A CE MOMENT-LÀ, IL Y AVAIT TRÈS PEU DE CE CÉPAGE À CHIROULET, MAIS SUFFISAMMENT POUR RÉALISER QUE LE MARIAGE ÉTAIT IDÉAL AVEC CE TERROIR

D'abord, quelques heures de macération pelliculaire sont nécessaires pour aller chercher les arômes les plus profonds présents dans la peau du raisin. Nous viendrons ensuite presser doucement et sur un temps long. La peau du Manseng est sensible et riche d'arômes mais elle peut aussi devenir rapidement amère.

De cette façon nous avons appris au fil du temps à jouer avec ces limites pour extraire un jus « au ras des amers ».

Un autre point important concerne "l'épaisseur" des jus, sa turbidité. Cette notion définit le niveau de trouble du jus qui contribuera à nourrir le moût lors de la fermentation et le vin futur. Ce sont les jus assez troubles, dits « épais », que nous sélectionnons pour apporter toutes les saveurs du terroir dans ce qui composera les futures lies.





### LE NATUREL EST AU COEUR DE LA CUVÉE AVEC UN DÉMARRAGE DE FERMENTATION SPONTANÉE VIA DES LEVURES ISSUES DU RAISIN LUI-MÊME, DITES INDIGÈNES.

Ce processus de fermentation est lent et parfois même languissant! Nous avons toujours peur d'un arrêt de fermentation mais cette technique participe au charme de la cuvée: des notes de poire, de fruits secs, de terre ou encore des notes minérales.

Nous tenterons la fermentation malolactique "à la bourguignonne" mais celle-ci nous faisait perdre la typicité aromatique du cépage... Nous retiendrons plutôt le choix d'un élevage sous bois en grands contenants accompagné d'un bâtonnage régulier des lies fines pour aller chercher plus de complexité et de matière en bouche.

Quelle ne fut pas notre surprise sur le millésime 2000 de voir arriver ce blanc identitaire, qui plus est à l'aube d'un nouveau millénaire! Je dois avouer avoir eu un moment de doute... « Ce n'est pas possible, le hasard d'une année? La chance du débutant? »

Puis la cuvée s'est confirmée avec les années, renouvelant ses promesses, elle a fait naître de nombreux admirateurs!

Philippe Fezas, le vigneron

## La Côte d'Heux La Côte d'Heux

# LE MOT DU GÉGOLOGUE PIERRE CHEVALIER



### Les Argiles de la Côte d' Heux ?

Selon la définition minéralogique, une argile est un minéral constitué de feuillets microscopiques de silicates d'alumine agencés sous forme de couches d'octaèdres et de tétraèdres.

Ce sont eux qui vont procurer aux minéraux argileux une bonne part de leurs étonnantes propriétés.

Dans les terrains miocènes constituant le socle du terroir du vignoble de Chiroulet se rencontrent des roches sédimentaires principalement calcaires et argileuses. Dans cette dernière catégorie, les minéraux les plus représentés sont l'illite et les smectites.

Dans les smectites, les molécules d'eau peuvent venir s'intercaler entre les feuillets (espaces interfoliaires), à l'intérieur même de la structure cristalline des argiles. D'autres éléments peuvent aussi s'insérer dans ces feuillets, comme des cations (potassium, sodium, calcium) ou encore des cations hydratés. Les argiles ont la particularité de pouvoir absorber (à l'intérieur) et adsorber (en surfaces) des éléments diverses.

L'intérêt des argiles, du point de vue des plantes comme la vigne, est cette capacité à intégrer de l'eau et d'autres substances, puis à les restituer, le moment venu.

C'est ainsi que, durant les périodes sèches, les plantes sont toujours à même de récupérer l'eau qui se trouve enfermée entre les feuillets des argiles, de même que, durant les périodes pluvieuses, ces argiles vont se réhydrater et constituer un stock d'eau.

Enfin, d'un point de vue pédologique, les argiles jouent un rôle primordial au niveau du complexe argilo-humique. Ces cations vont pouvoir nourrir les plantes, dont bien sûr la liane cultivée à Chiroulet, la vigne.



# Cépages et caractères

SAUVIGNON BLANC

Cépage répandu en Europe et dans les vignobles du "Nouveau Monde", s'adaptant à différents climats et différents terroirs, et permettant des profils aromatiques très variés.

RIGINE

Les régions de Bordeaux et de la Loire se réclament toutes deux de la patrie du raisin. Les plus récentes théories évoquent un croisement entre le Traminer et le Chenin blanc, qui aurait eu lieu dans la Vallée de la Loire. ÉGUSTATION

Œil: Les vires jeunes issus du Sauvignon blanc sont clairs et brillants.

Nez: Notes de sureau, de buis, fleurs blanches et d'agrumes mais aussi de pêche de vigne.

Bouche: Les premières saveurs qui envahissent notre palais vont de l'herbe à la pomme verte jusqu'à la groseille. Viennent ensuite de délicates saveurs de feuilles de cassis et de pierre à fusil. Toutefois, le goût du Sauvignon diffère en fonction du climat et des sols.

Le point commun de ces deux cépages ?

Le Cabernet Sawignon, originaire du Médoc, est le résultat de l'union du Cabernet Franc et du Sawignon Blanc.



Il permet d'élaborer des vins blancs secs élégants, vifs et rafraîchissants.

Les arômes variétaux du Sauvignon, surtout présents dans le vin les premières avonées, sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances minérales et régétales (genét, cassis, buis,...) selon le terroir, le millésime et les conditions de culture.

Denis Dubourdieu, considéré « Pape » du Sauvignon Blanc, après analyse des sols et des profils de fosse de la parcelle de « la Fontaine de Laugérat » confiait un jour à Philippe : « Avec ses 80 cm d'argiles en surface , ses mêtres de calcuires en dessous , exposée Nord, si cette parcelle ne fait pas un grand Sauvignon un jour, je ne m'appelle plus Denis Dubourdieu ! » A croire qu'il eut raison, ce terroir nous permettait de créer Miocène quelques années plus tard ... CABERNET FRANC

> L'un des plus anciens cépages rouges utilisés dans le vignoble bordelais, le Cabernet Franc est aussi l'une des variétés de raisin emblématiques de la Vallée de la Loire.

RIGINE

Le Cabernet Franc figure parmi les plus anciens cépages cultivés dans le monde. Il trouverait ses racines dans les Pyrénées espagnoles. Selon l'ampélographe Guy Lavignac, il aurait été ramené en France, notamment dans le Sud-Owest, par des pélerins de retour de leur parcours sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Plus tard, ce cépage aurait été introduit sur les bords de la Loère par le Cardinal de Richelieu.

## ÉGUSTATION

Œil: Robe rubis à carmin

Nez: Arômes frais de fruits rouges (framboise, groseille, cassis, voire mûre), et de délicates notes florales, notamment de violette. Evolution parfois vers des parfums de réglisse, et de poivre concassé. Il peut aussi exprimer des notes végétales (arômes de poivron ou de feuille de tomate), épicées ou mentholées.

Bouche : Baies Noires, réglisse, cassis... Finesse des tavins, généralement peu corpulent, il confère fraicheur et structure aux vins.

## a Chiroulet?

NOS PARCELLES RÉFÉRENTES EN CABERNET FRANC "Heux", "Pente sud Brichot" entrent dans nos cupées Terroir Gascon et Le Franc

NOS PARCELLES RÉFÉRENTES EN SAUVIGNON BLANC "Fontaine Laugérat", "Hailladet" et "Pente sud Brichot" que l'on retrouve dans nos cuvées Indigéne, Terres Blanches et Miocène

## ARACTÉRISTIQUES

Cépage précoce, le cabernet franc se distingue par sa finesse aromatique, ses notes épicées et sa structure.

Assemblé aux autres cépages phare du Bordelais (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot notamment), il ajoute su fraicheur au cabernet sauvignon et la finesse de ses tannins au merlot, donnant des vins proches de ceux issus du cabernet sauvignon, moins colorés mais plus aromatiques et floraux.







## NDIGÈNE

### Les fines bulles des Terres Blanches

Chardonnay, Ugni blanc, Sauvignon, Gros Manseng Brut Blanc de Blanc

Côté terroir : Calcaires et argiles blanches

A table! Tapas gasconnes, ceviche de poissons, toasts de la mer, sushis, mais surtout vos meilleurs moments à partager!



## J<sub>ERRES</sub> BLANCHES

### Fruité, floral, élégant

Gros Manseng, Sauvignon blanc, Ugni blanc vieilles vignes

Côté terroir : Calcaires et argiles blanches

A Table! Huitres, gambas, chipirons, crevettes, bulots. mais aussi autour d'un poisson (saumon, cabillaud, merlu, dorade...) et même d'une fondue savoyarde ou d'une raclette

### Yves Beck, Note de dégustation:

Bonne intensité minérale ainsi que des notes d'agrumes. Belle fraicheur et munces florales (...) une élégante amertume et une touche saline." 90/100

## MIOCÈNE

### Profond, tendu, minéral

Sauvignon blanc, Gros Manseng

Côté terroir: Au cœur des Terres Blanches, intraparcellaire, calcaires purs de la fin du tertiaire, période du Miocène

A Table! Fruits de mer, conteaux, langouste, homard, palourdes, Saint Jacques, mais aussi autour d'un poisson à chair blanche (maigre, bar, turbot).

Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon 2022

# A CÔTE

### Gras, complexe, tendu

Gros Manseng

Côté terroir: Argiles fines brunes, profondes, au milieu de la Côte d'Heux au sud

A Table! Découpe au couteau de Porc Noir et fromages affinés, poissons cuisinés, noix de Saint Jacques à la crême, poulet fermier, brouillade aux truffes et blanquette de veau!

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024

Bettane et Desseauve 2023 Prix Plaisir Médaille de Bronze - Millésime 2021

Médaille d'or - Concours Terre de Vins 2023 Millésime 2021

## OLEIL D'AUTOMNE

## Tendre, exotique, vif

Gros Manseng et Petit Manseng récoltés en légère sur-maturité

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

A Table ! A l'apéritif ! tartines autour du canard, salade gasconne, poulet au curry, fromages à pâtes persillées mais aussi autour du dessert (crème brûlée, tarte tatin...)

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024

Guide Hachette 2022 Millésime 2020

# D'HIVER

### L'essence du Manseng

Petit Manseng passerillé

Côté terroir : Parcelles les plus ventilées par le "Chiroula" au sommet de la Côte d'Heux

A Table! Déclinaison de foie gras, roquefort affiné, desserts (fondant au chocolat, tarte aux fraises, tarte au citron meringuée, soufflé aux fruits exotiques...) ou simplement tout seul!

Médaille d'or au concours Mondial de Bruxelles 2022



## JEMPS DES FLEURS JERROIR GASCON

### Le rosé élégant

Merlot, Cabernet franc, Tannat

Côté terroir : Argilo-calcaire de la Côte d'Heux, vignoble de crête balayé par le "Chiroula"

A table ! Planche du terroir, melon jambon, couscous de la mer, quiche au saumon, sushis

Médaille d'or au Concours National des IGP 2022



## La signature du domaine

Bio à partir du millésime 2021

Merlot, Cabernet Franc, Tannat

Côté terroir : Calcaires et argilocalcaires, balayés par le "Chiroula", en pente sud, altitude 160m / 180m

Elevage 10 mois en cuves bois et en barriques de 2ème passage

A table ! Autour du canard (magret grillé ou confit, parmentier), du porc noir (rôti, échine, carré), pièce de bœuf, garbure, cassoulet...

Médaille d'or au Concours Général Agricole 2024

## TRANDE RÉSERVE TERRA NOSTRA

### La fierté du domaine

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon (à partir de 2019)

Côté terroir : Vieilles vignes sur argiles fines exposées Sud et Est

Elevage méticuleux de 18 mois dont 12 mois en fûts de Chêne et 6 mois d'affinage en cuve bois

A table ! Côte à l'os maturée, côte de Porc Noir, joue de porc cuisinée, gigot d'agneau aux épices, côtelettes d'agneau, gigot de chevreuil

Médaille d'or au concours Vignerons Indépendants 2022

### Le défi au terroir

Tannat, Merlot

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

Elevage patient de 2 à 3 ans en barriques et cuves bois; uniquement produit lors des millésimes exceptionnels

A table ! Boeuf racé, salaisons de porc Noir, découpes ibériques, daube de sanglier, salmis de palombe, lièvre à la royale, civet de chevreuil

### Yves Beck, note de dégustation :

\* Subtile touche hoisée qui tire l'ensemble du bouquet vers l'avant! Un vin gourmand et puissant qui a de belles perspectives. Belle résissite. \* 92/100

## Les millésimes en quelques mots GRANDE RÉSERVE

2015

2016

RACE

ELEGANT PUISSANT 2017

FRUITS NOIRS ÉPICES CHARNU FRAIS

2018

CERISE BIGARREAU BOISE SUBTIL CROQUANT

2019

FRUITS ROUGES ET NOIRS **OPULENT** PUISSANT

2009

FRUITS MORS SOUS-8015 PLÉNITUDE

2016

TERRA NOSTRA

FRUITS ÉPICÉS PUISSANT EQUILIBRE

2019

RICHE ÉPICÉ NOBLE RACE-PROFOND



- 3 Good Famille Fezas, depuis lago

JAVA, c'est le vin des retrouvailles entre amis où rien ne compte plus que le plaisir de l'instant partagé ... ... Tout simplement avec vos meilleurs apéritifs gourmands...!





## JAVA BLANC Aromatique, vif et tonique

Belle aromatique d'agrumes et de fruits exotiques avec une finale ronde et rafraîchissante...

Cépages : Colombard, Sauvignon et Ugni-blanc Terroir calcaire

Avec! Crevettes, poissons grillés, quiche aux poireaux, poulet, escalope de veau, rillettes de la mer...

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024



## JAVA ROSÉ Fruité, frais et gourmand

Rosé plein de fruits et de vigueur avec une sensation de fraicheur sur une finale florale et gourmande.

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Elevage sur lies fines pendant 4 mois en cuves inox. Avec ! Tapas terre et mer, pizzas, salades composées, saumon en tartare ou grillé, légumes grillés, jambon de Bayonne, chipirons...



Plongez des millions d'années en arrière aux confins de notre Gascogne immergée, où régnait un climat subtropical digne de l'île de JAVA!

Retrouvez toute l'énergie de ces "Terres Joyeuses" qui confère à cette trilogie des arômes fruités, gouleyants et affriolants!



## JAVA ROUGE Souple, fruité et croquant

Vin sur le fruit qui garde son caractère gascon avec de la fraîcheur, du croquant et une finale gouleyante. C'est un appel à découvrir les crus gascons du Domaine...

Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Syrah et Marselan Terroir calcaire de surface; La récolte se fait à parfaite maturité sur un fruit frais.

Avec! Charcuterie, canard (fritons, magret séché, carpaccio), grillades, pizza...

Sos vins plaisi





## Floc de Gascogne SENSATION FRUIT

Heureux assemblage de 2/3 de jus de l'année avec 1/3 de notre eau de vie, la Blanche d'Armagnac.

Il est ensuite patiemment élevé en foudres de chêne de 16 à 30 mois jusqu'à ce que soit atteint le mariage parfait entre le fruit et l'Armagnac.

### FLOC BLANC

Degré 17 % vol.

Cépages Ugni Blanc, Colombard et Gros Manseng

A l'apéritif! Et aussi : Déclinaisons de foie gras, desserts (tarte au citron meringuée, macarons, soufflé aux fruits exotiques...)

## FLOC ROSÉ

Deare 17 % vol.

Cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

A l'apéritif ! Et aussi : Desserts (fondant au chocolat, tarte aux fraises) Guide Hachette

Guide Hachette

# Armagnac

La Ténarèze, réputée pour donner du caractère et de la puissance aux eaux-de-vie, donne à nos Armagnacs un style bien à part avec de la complexité aromatique (épices nobles, fruits secs...) et une richesse en bouche.

Nos cuvées, pur cépage Ugni Blanc, sont distillées au domaine dans la grande tradition Armagnacaise de l'alambic en continu.

APE SERVIR I

Chi

L'élevage sous-bois minutieusement perpétué en pièce de chêne de 400 litres et en cuve bois, en chênes centenaires du domaine.

## O CŒUR DE TÉNARÈZE!

### **RÉSERVE 15 ANS**

Degré 42 % vol.

La réserve 15 ans est un assemblage d'eaux-de-vie ágées de 15 à 20 ans, fer de lance des Armagnacs du Domaine, à la fois racée, élégante et onctueuse. Elle est élevée dans un parfait respect du style Ténarèze.

### MILLÉSIMES 1986 & 1988

Degré 42,5 % vol.

Elevés jusqu'au dernier moment, avant la mise en bouteille, dans des futs de chêne nobles, gardiens de l'âme de nos eaux de vie.

Millésimes choisis pour leur finesse et leur puissance, quintessence de la Ténarèze.



Presse et instantanés

## Terre de Vins

"Des pépites gasconnes, entre les blancs secs [...], les blancs doux [...], et le rouge "Grande Rèserve" 2019, un assemblage, pour la première fois sur ce millèsime, de meriot, tannat et cabernet sauvignon, élevé 18 mois dont 12 en fûts et 6 en cuves bois, véritable vin d'équilibre entre une droiture séveuse, des tamnins vigoureux et une chair mordante. Bref, un petit aperçu de la gamme d'un domaine qui a su, en trente ans, s'imposer comme une référence." Mathieu Doumenge le 10.12.2023



### Terres Blanches 2020

\* Au sortir de la bouteille, le vin laisse apparaître une robe jaune păle. L'on est tout de suite frappé par le nez, très présent, exhalant d'abord des senteurs de fruits blancs, pêche en tête, mâtinées d'un parfum de fleurs blanches. L'ensemble est soutenu par une belle acidité. La bouche est à la hauteur des attentes, charmue, elle laisse place après une attaque vive à des notes de pêche blanche très pregnantes. Une belle minéralité fédère le tout, donnant une grande longueur, qui conserve du début à la fin sa vivacité, signe d'une parfaite maîtrise de la maturité et de l'acidité. Un vin qui accompagnera avantageusement vos apéritifs, voire vos repas, sur des fruits de mer ou une volaille gasconne rôtie accompagnée d'une sauce au Floc et aux morilles !" Simon Villega, magazine #13 Novembre 2023

## Yves Beck

### Terra Nostra 2019

"Le bouquet de Terra Nostra est intense et complexe. Il révêle des notes de bâtons de réglisse, de mûres et d'épices douces complétées par une subtile touche boisée qui tire l'ensemble du bouquet vers l'avant ! En bouche le vin a de la mâche, de la matière. Ses tannins sont crémeux, suarces et sur le point de s'intégrer tout en assurant la persistance en fin de bouche. Un vin gourmand et puissant qui doit encore canaliser son énergie au niveau gustatif et qui a de belles perspectives. Belle réussite. 2025-2034 92/100 ° Plus de cuvées dégustées par Y.Beck sur notre site internet Chiroulet.com!

## LA DÉPÉCHE

"Tout comme la curée La Côte d'Heux se distingue par sa capacité à capturer l'essence du terroir de Chirosdet, Indigêne se démarque par son expression du terroir calcaire dont elle est issue. Harmonieux, l'assemblage de gros manseng, d'ugni blanc, de sourignon et de chardonnay, révèle l'expression minérale et la finesse les plus authentiques de ces terres blanches propres au terroir de Chiroulet. Atypique, le nez dévoile des notes de pierre-à-fusil et de fleurs blanches. La bouche est ample et vive à la fois, portée par des notes crayeuses dignes des plus grands champagnes." Camille le 10.12.2023

