

Mardi 24 novembre 2009-

DOMAINE

DES

C Razungles & fils
CHENES



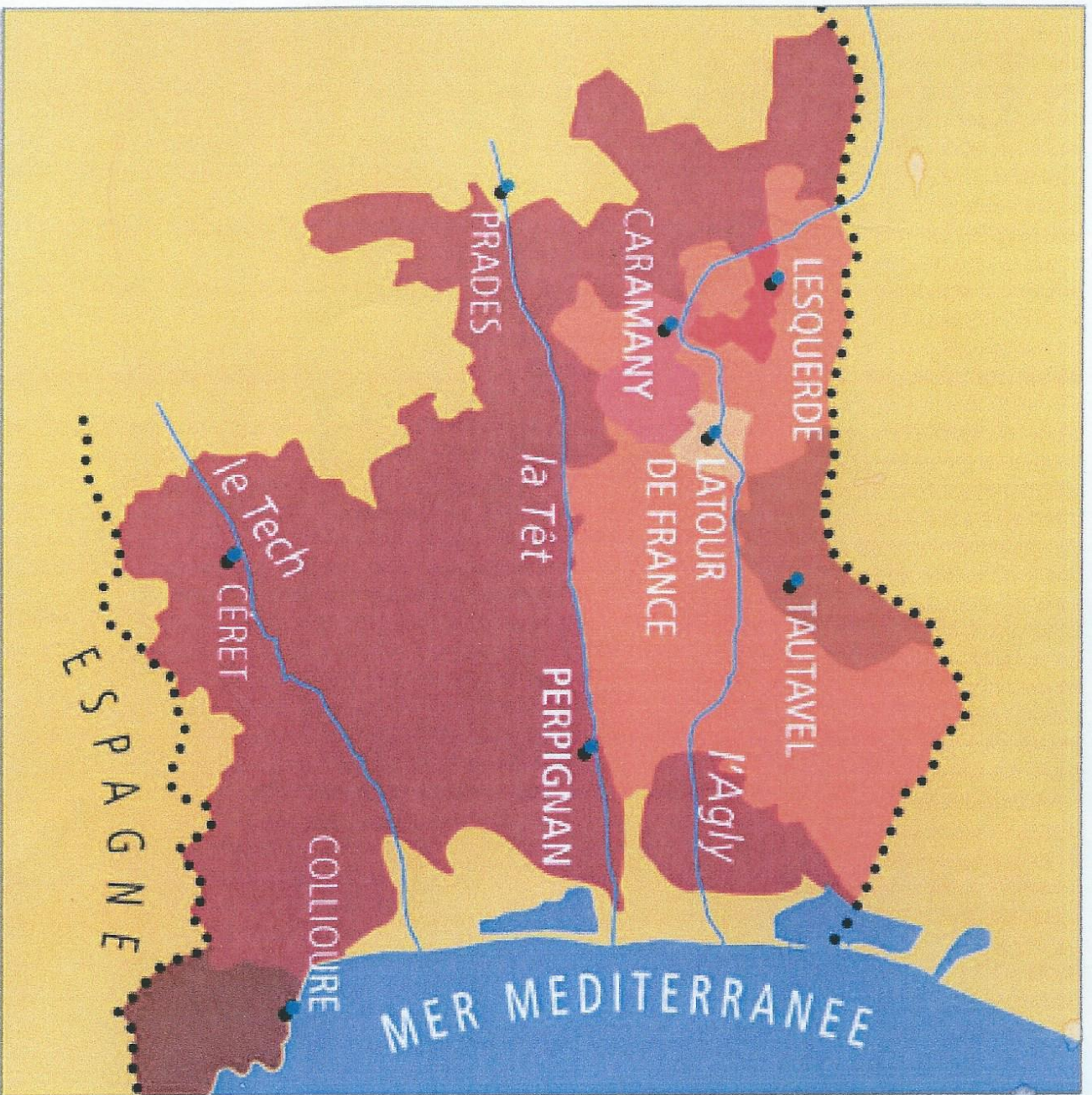
7, rue du Maréchal Joffre 66600 Vingrau-FRANCE

Tél. : 04 68 29 40 21 Fax : 04 68 29 10 91

E-Mail : domainedeschenes@wanadoo.fr

25 11 109

Collioure - Côtes du Roussillon - Côtes du Roussillon Villages



- A.O.C. Collioure
- A.O.C. Côte de Roussillon
- A.O.C. Côte de Roussillon Villages et Côte de Roussillon
- A.O.C. Côte de Roussillon Villages Lesquerde
- A.O.C. Côte de Roussillon Villages Caramany
- A.O.C. Côte de Roussillon Villages Tautavel

L'HISTOIRE : une tradition viticole familiale

Créé au XVIIIème siècle, le Domaine des Chênes est la propriété familiale des Razungles depuis plusieurs générations. Après une médaille d'or obtenue en 1912 au Concours général culinaire du Berry, les vins se sont progressivement bâtis une solide réputation qui les place aujourd'hui à la hauteur des meilleurs crus du Roussillon.

Convaincus de l'extraordinaire potentiel qu'offraient les terroirs de Vingrau, Gilbert Razungles et son fils Alain ont habilement associé leur intuition, leur rigueur et leur savoir-faire pour tirer le meilleur de ces sols de coteaux pierreux.

LE DOMAINE : des terroirs d'exception

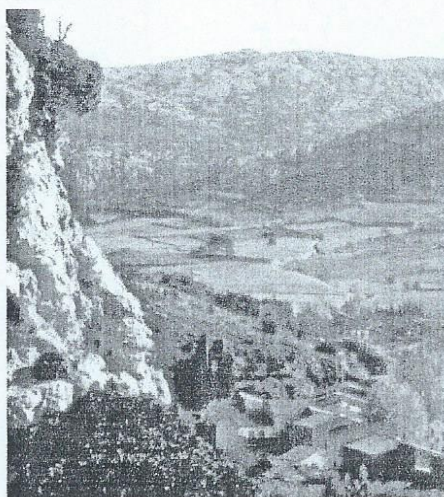
Trente hectares de vignes situés sur des terroirs viticoles exceptionnels, face au massif du Canigou, sur les contreforts escarpés des hautes Corbières.

Au cœur du magnifique cirque de falaises de Vingrau, au pied des éboulis parsemés de pinèdes, de thyms et de romarins, les sols argilo-calcaires très caillouteux permettent à la vigne de s'alimenter chichement en eau dans les couches profondes.

Régulièrement soumis à la tramontane, le terroir de Vingrau est régulé par ce vent froid et sec, assurant des températures modérées le jour et plus fraîches la nuit. L'ensemble confère aux vins un équilibre parfait, une finesse et une belle typicité aromatique. C'est dans ce creuset exceptionnel que se trouve l'âme du Domaine.

Mais d'autres vignes courent par delà les falaises, au cœur de la garrigue, entre amandiers, bruyères, cystes et chênes verts. Ici les cepes se développent sur des sols peu profonds et pauvres, à flanc de colline. Situé à 300 m d'altitude, ce terroir un peu plus tardif que celui de la vallée, permet aux vins du Domaine des Chênes d'étoffer leur complexité aromatique.

L'encépagement du domaine respectant la typicité des vins du Roussillon, comporte une forte proportion de vieilles vignes.



LES VINS BLANCS

« LES MAGDALENIENS »

Campement de la civilisation Magdalénienne sur lequel la première vigne de roussanne a été plantée

« LES SORBIERS »

Arbre aux fleurs blanches parfumées, et aux fruits jaunes présent autour des vignes

« LES OLIVETTES »

Petits oliviers qui occupaient autrefois le cirque de Vingrau

LE TERROIR

Issus de vignes plantées sur les coteaux du cirque de Vingrau, les sols argilo-calcaires caillouteux et l'ombre des falaises permettent à la vigne de supporter les fortes températures estivales et donnent à ce site un atout essentiel pour réaliser de grands vins blancs tout en fraîcheur.

LES CEPAGES

Cépages ancestraux de la région, les Grenache Blanc et gris, le Muscat d'Alexandrie et le Macabeu nous permettent de travailler des vignes de 50 ans et plus.

Depuis, deux autres cépages sont venus renforcer cette palette : Le Muscat à petits grains depuis plus de trente ans, et la Roussanne que nous avons été les premiers à implanter en Roussillon et dont les qualités aromatiques s'expriment admirablement sur ce terroir.

LES PRATIQUES CULTURALES

L'ensemble de nos pratiques culturales, sur nos blancs, a pour but d'obtenir la meilleure maturité aromatique tout en conservant une belle fraîcheur.

Les rendements sont limités volontairement entre 35 et 40 hl/ha. Les apports organiques et minéraux sont donc raisonnés en fonction des besoins des sols. L'équilibre entre le feuillage et le nombre de grappes est contrôlé pour optimiser la maturation du raisin.

De plus, les labours réguliers du sol nous permettent de limiter l'enherbement. Les vendanges sont manuelles.

LES CUVEES

« LES MAGDALENIENS »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, les Magdaléniens sont issus d'un assemblage entre Roussanne et Grenache blanc.

La vinification est réalisée en fûts de chêne. L'élevage sur lies en barriques se poursuit pendant 6 mois, avec bâtonnages et ouillages.



DEGUSTATION

Robe jaune or. Nez riche et complexe de zestes d'agrumes, fruits blancs, épices douces et fruits secs grillés. En bouche, ampleur, finesse et longueur étonnante soulignent la puissance aromatique.

A savourer avec des Saint-Jacques, des poissons en sauce, des langoustines sautées ou du veau rosé des Pyrénées.

« LES SORBIERS »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, Les Sorbiers sont issus d'un assemblage entre vieux Macabeu et Grenaches blanc et gris.

La vinification se fait à basse température, et l'élevage est pratiqué en barriques sur lies fines, il dure 8 mois.

DOMAINE DES CHÊNES



Les Sorbiers

CÔTES DU ROUSSILLON
Appellation d'origine Contrôlée
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
RAZUNGLES & FILS - VINGRAN 69690
Produit de France / Product of France - Vin / Wine

DEGUSTATION

Robe jaune or, le nez dégage des arômes de fleurs, de fruits blancs et de viennoiserie. La bouche offre beaucoup de rondeur, de fraîcheur et de structure.

A savourer avec des poissons grillés, loup au fenouil et à l'aneth, gambas au paprika.

« LES OLIVETTES »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, les olivettes sont issues d'un assemblage de Macabeu et de Muscat d'Alexandrie.

La vinification, en cuve se fait à basse température. L'élevage se fait en cuve sur lies fines.



DEGUSTATION

D'un jaune pâle, le nez dégage des arômes minéraux et finement muscatés d'agrumes, de fleurs d'acacia, qui se retrouvent en bouche, où fraîcheur et longueur étoffent le bouquet.

A savourer avec des poissons grillés, fruits de mer et tartes salées ou quiche.

LES VINS ROUGES

« LA CARISSA »

Nom de l'un des plus beaux terroirs du Domaine des Chênes

« LE MASCAROU »

Le Mascarou est un lieu-dit situé dans la reculée du cirque de falaises de Vingrau

« LES GRANDS-MERES »

Baptisé en l'honneur de nos plus vieilles vignes qui permettent d'élaborer cette cuvée

LE TERROIR

Nos vins rouges sont issus en partie du terroir calcaire du cirque de Vingrau. Zone marquée par la fraîcheur des nuits au moment de la maturation des raisins, elle permet de parfaire la maturité phénolique et aromatique.

Pour compléter ce potentiel, le domaine des Chênes a misé sur un terroir marneux et pauvre enrichissant magistralement la palette aromatique des vins rouges.

LES CEPAGES

Cépages anciens du Roussillon, le Carignan et le Grenache Noir constituent les parcelles les plus vieilles du domaine puisqu'elles sont cultivées depuis 50 à 85 ans.

Les cuvées du domaine des Chênes sont également composées de Syrah et de Mourvèdre de plus de 20 ans, faisant déjà preuve de remarquables qualités œnologiques.

LES PRATIQUES CULTURALES

Politique majeure du Domaine des Chênes, les rendements sont raisonnablement limités à 35 hl/ha maximum (inférieurs à 30hl/ha pour La Carissa). Des travaux d'effeuillage et d'éclaircissage sont réalisés quand ils sont nécessaires. Favorisant ainsi l'éclaircissement et l'aération du raisin, ils permettent de limiter l'utilisation des produits de traitement.

De plus le travail régulier du sol, comme pour les parcelles portant les cépages blancs, nous permet de contrôler l'enherbement.

Les vendanges sont manuelles.

LES CUVEES

« TAUTAVEL LA CARISSA »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, La Carissa est issue d'une sélection de Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Carignan. D'un rendement moyen inférieur à 30 hl/ha.

La vendange est foulée et égrappée. La cuvaison est d'environ 20 jours. Remontages quotidiens et pigeages manuels sont pratiqués à une fréquence variable selon les cépages.

L'élevage dure 1 an en barriques neuves et de un vin.

DOMAINE DES CHÊNES



La Carissa

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Appellation Côtes du Roussillon Villages Tautavel Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
RAZUNIGLES & FILS - VINGRAU 66500
Produit de France / Product of France - Vin / Wine

FR

FR

DEGUSTATION

Robe intense aux reflets pourpres. Nez expressif de fruits des bois, notes balsamiques et de clou de girofle sur un fond réglissé. La bouche est un paradoxe entre puissance et subtilité. Les tanins présents mais fondus, à peine perçus sous l'étonnante présence charnue. Ils sont pourtant bien là pour pérenniser la complexité et la personnalité de ce grand vin. A savourer sur un pavé ou une côte de bœuf, un gibier servi sur une sauce aux cèpes et aux girolles ou sur les meilleurs fromages.

« TAUTAVEL LE MASCAROU »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, Le Mascarou est issu d'un assemblage entre Syrah, Grenache noir et Carignan.

La vendange est foulée et égrappée. La durée de cuvaison est d'environ 20 jours. Elle est ponctuée de remontages quotidiens et de pigeages manuels.

L'élevage dure 1 an en barriques et en cuves.

DOMAINE DES CHÊNES



Le Mascarou

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Appellation Côtes du Roussillon Villages Tautavel Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
RAZUNIGLES & FILS - VINGRAU 66500
Produit de France / Product of France - Vin / Wine

FR

FR

DEGUSTATION

Robe intense aux nuances grenat. Nez puissant de cerises à l'eau de vie, de petits fruits rouges et noirs, notes chocolatées et épicées. En bouche le charnu et le gras de ce vin sont compensés par des tanins très droits. Ils étoffent la puissance et portent la longueur des arômes. A savourer avec un rôti, un gigot d'agneau, un lapin au romarin ou du fromage.

« LES GRANDS-MÈRES »

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, les Grands-Mères sont issues d'un assemblage de Carignan, Grenache noir et Syrah.

Les Carignan sont vinifiés pour partie en grains entiers, par macération carbonique.

La vinification reste traditionnelle pour le Grenache noir et la Syrah.

L'élevage dure un an en cuve.

DOMAINE DES CHÊNES



Les Grands-Mères
VIEILLES VIGNES

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
RAZUNIGLES & FILS - VINGRAU 66500
Produit de France / Product of France - Vin / Wine

FR

FR

DEGUSTATION

Robe rouge sombre. Nez intense de fruits rouges mûrs, de poivre et de violette. En bouche, les tanins sont souples. Leur finesse et leur légèreté complètent la rondeur et le gras de l'équilibre gustatif. A savourer avec de la charcuterie, des grillades, de la cuisine exotique et sur le fromage.

LES RIVESALTES ET LE MUSCAT DE RIVESALTES

« L'AMBRE »

Nom lié à la belle couleur ambrée que le vin acquiert pendant son élevage en barrique

« LE TUILE »

le Rivesaltes rouge prend la couleur chaude des tuiles après son long élevage

« LE MUSCAT DE RIVESALTES »

Uniquement issu des cépages Muscat, d'où son nom

LE TERROIR

Ayant besoin d'une maturité optimum pour réaliser les Vins Doux Naturels, nos Rivesaltes et notre Muscat de Rivesaltes sont issus des terroirs les plus chauds et les plus exposés. Les raisins récoltés à la main sont dorés et confits par le soleil.

LES CEPAGES

Grenache noir de plus de 50 ans, sur des schistes marneux pour le Tuilé.

Grenache rose et Macabeu de plus de 70 ans à flanc de colline pour l'Ambré.

Muscat à petits grains sur argilo-calcaire caillouteux pour le Muscat.

LES PRATIQUES CULTURALES

Politique majeure du Domaine des Chênes, les rendements sont limités à 25 hl/ha. Les souches maigres et la faible densité des rameaux favorisent l'éclaircissement et l'aération des grappes, nécessaire pour atteindre la surmaturité et le passerillage des grains.

LES CUVEES

« LE RIVESALTES TUILE » VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, le Tuilé 2002 est issu de Grenache noir. La vendange est foulée et égrappée. Remontages quotidiens. Mutage à l'alcool sur grains.

La durée de cuvaison est d'environ 20 jours.

L'élevage dure plus de 3 ans en foudres et en demi-muids et barriques.



DEGUSTATION

Robe tuilée. Un nez aux notes chocolatées, moka, figes et cuir. La bouche douce et capiteuse se remarque par ses tanins fondus et ses notes de pruneau cuit et de fruits confits.

A savourer en apéritif ou sur un dessert chocolaté ou aux noisettes, ou bien encore sur une salade de petits fruits rouges, sans oublier les fromages à pâtes persillées.

« LE RIVESALTES AMBRE » VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, l'Ambré 2002 est issu d'un assemblage de vieux Grenache rose et de Macabeu.

La vinification, en cuve, se fait à basse température. Mutage à l'alcool et élevage en barriques bourguignonnes et en demi-muids pendant 3 ans.



DEGUSTATION

Robe ambrée. Nez très aérien d'agrumes confits, d'amande, de figue sèche et de noisette. La bouche est une alliance entre la finesse du goût et la subtilité des arômes.

A savourer en apéritif ou avec un fromage de chèvre sec, un gâteau aux noix, une frangipane ou une tarte ou des biscuits aux amandes.

« LE MUSCAT DE RIVESALTES » VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri à la vigne, ce muscat 2005 est issu uniquement de Muscat à petits grains.

La vinification, en cuve, se fait à basse température. Mutage à l'alcool.

L'élevage en cuve sur lies fines dure 9 mois.



DEGUSTATION

Robe jaune pâle. Le nez exhale des arômes très aériens de zestes d'agrumes, de miel, lavande et citronnelle. La bouche révèle fraîcheur, pureté, légèreté gustative et une finale interminable de notes confites.

A savourer en apéritif, sur un foie gras ou avec une mousse de fruit, un sabayon ou une tarte.