



Domaine de la Mordorée
CHATEAUNEUF-DU-PAPE – LIRAC – TAVEL – CÔTES-DU-RHÔNE

Par amour de la terre...

VINS BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES DEMETER

LES VINS ROUGES DE LA MORDOREE



Le 9 Novembre 2023

Gérard TROUVE

VIGNOBLE RHODANIEN

Histoire / Géologie / Géographie

Issue de l'affrontement entre le Massif Central et les Alpes, la vallée du Rhône est une fosse d'effondrement qui fut comblée par la Méditerranée.

Il y a 300 millions d'années, l'activité volcanique du Massif Central produit la roche granitique du nord. Au sud, se succèdent les dépôts fluviatiles et marins, notamment calcaires, qui formeront les reliefs comme les Dentelles de Montmirail – véritable barre de calcaire découpée en feston - ou le Mont Ventoux.

Il y a 40 millions d'années, le surgissement alpin fait s'effondrer la vallée qui sépare les deux massifs. Le golfe alpin ainsi créé est englouti par la Méditerranée qui y dépose progressivement un socle de calcaire dur et de marne. Plus tard, la fermeture du détroit de Gibraltar entraîne une importante baisse du niveau de la Méditerranée, ce qui provoque un creusement du lit du fleuve, créant ainsi des terrasses fluviales sur le flanc de la vallée et mêlant les différents apports dans les sols des pentes : sables, argile à galets siliceux. Aujourd'hui, les sols sont constitués de quatre types de roches: granite, silice sablonneuse, calcaire et argile. Cette roche mère joue un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation en eau de la vigne. Elle donne surtout leurs arômes et leurs goûts aux vins du Rhône.

Au nord de la Vallée du Rhône, la vigne se développe à partir du 1er siècle après JC... et le vignoble fait alors concurrence aux vignobles italiens. C'est à cette époque par exemple qu'est construite la villa gallo-romaine du Molard, la plus importante cave de vinification romaine identifiée à ce jour près du Rhône à Donzère.

L'effondrement de l'Empire Romain porte cependant un coup au développement du vignoble. Au Moyen-âge, c'est l'influence de l'Église qui permet à la viticulture de redémarrer.

Dès le XIVème siècle, installés à Avignon, les Papes, amateurs des vins de la région, œuvrent à la plantation d'un important vignoble autour d'Avignon. Jean XXII, deuxième des sept papes Avignonnais fait bâtir une résidence d'été à Châteauneuf du Pape. Benoît XII, le troisième, lance la construction du Palais des Papes.

Plus tard, à la fin du XVIIème siècle et durant 200 ans, le port de Roquemaure (Gard) devient un grand centre d'expédition par voie fluviale.

Ce n'est qu'au milieu du XIX^{ème} siècle que la Côte du Rhône devient les Côtes du Rhône en s'étendant aux vignobles situés sur la rive gauche du Rhône. Le vignoble rhodanien est également à l'origine de l'Appellation d'Origine Contrôlée et c'est grâce au Baron Pierre Le Roy que cette célèbre appellation a vu le jour en France. Par son esprit pionnier et son engagement à faire reconnaître l'excellence en Châteauneuf du Pape, il a obtenu la première AOC en 1936.

Aujourd'hui, la vallée du Rhône s'étend sur trois régions françaises : Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie.

Elle est classée en deux parties :

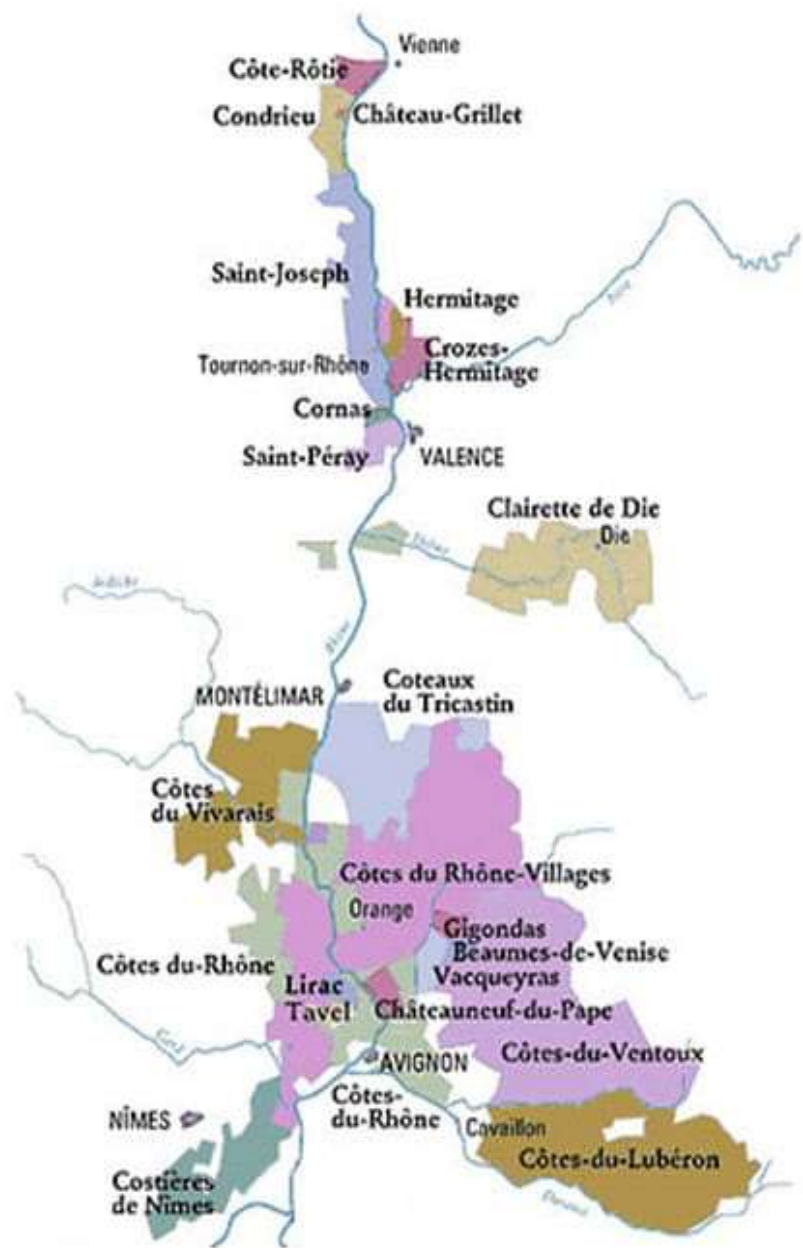
Côtes septentrionales et côtes méridionales

Châteauneuf est, bien entendu, le site n°1 de cette zone méridionale.

Lirac et Tavel, sur la rive droite du Rhône, élaborent, en grande majorité, des rosés.

Mais, surtout, c'est par ici qu'on trouve les petits villages qui produisent les fameux Côtes du Rhône et Côtes du Rhône-villages.

171 communes y représentent à elles seules 90 % des vins rouges produits dans la zone au-dessus d'Avignon.



Rhône Méridional

Climat

Le climat, typiquement méditerranéen, garantit un ensoleillement exceptionnel de plus de 2 700 h/an, mais se distingue par la présence du plus célèbre des vents du Midi : le mistral. Dévalant la vallée du Rhône depuis le nord, il influence beaucoup la culture des vignes par son caractère froid et sec, son effet desséchant étant bénéfique lors des périodes humides, mais dévastateur lors des étés déjà très secs. Ce climat est plus nuancé, plus humide, pour les vignobles proches des massifs montagneux: Mont Ventoux, Dentelles de Montmirail ...

Géologie

Sur les coteaux, les sols sont argilo-calcaires, en plaine ils sont caillouteux, alluvions du Rhône. En rive droite : sols squelettiques, sables et grès calcaires.

En rive gauche : molasses sableuses et gréseuses, alluvions anciennes graveleuses et cailloux roulés



Vignoble de Lirac –
Sol argilo-calcaire – Calcaires éclatés.



Vignoble de Châteauneuf-du-Pape
Sol de galets roulés par le Rhône.

LE DOMAINE DE LA MORDOREE



Créée en 1986, par Francis Delorme et son fils Christophe, le Domaine de la Mordorée s'étend sur plusieurs appellations de la Vallée du Rhône : Tavel (lieu où se trouve la cave), Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Côtes-du-Rhône, Vin de France et Condrieu. Cette exploitation viticole regroupe un vignoble de 60 hectares en Vallée du Rhône Sud, et est morcelée en 40 parcelles réparties sur 8 communes.

En 30 ans, Christophe Delorme a hissé le Domaine de la Mordorée au niveau des plus grands. Par "*Amour de la terre*", ce vigneron perfectionniste, passionné et visionnaire, a choisi de respecter le terroir.

En 2015 Christophe Delorme décède subitement et à partir de 2016 le domaine est géré par Madeleine Delorme, l'épouse de Christophe et leur fille Ambre qui poursuivent le travail initié par Christophe avec l'équipe qu'il a formé. Elles ont choisi de préserver l'entreprise à laquelle il s'est voué corps et âme, dans le respect de l'objectif principal : produire les meilleurs vins possibles.

Depuis toujours le vignoble est en agriculture durable et raisonnée.

- 2010 – Début de la conversion en agriculture Biologique
- 2013 – Les vins sont certifiés bio
- 2019 – L'ensemble du vignoble passe en Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3)
- 2020 – L'ensemble du vignoble est certifié en Biodynamie Demeter

Passionnés et amoureux de l'oiseau merveilleux qu'est la bécasse, ils ont choisi un surnom "*poétique*" pour baptiser le domaine "La Mordorée".

Trois autres surnoms « La Dame rousse », « La Dame Voyageuse » et « La reine des Bois » symbolisent les noms des 3 cuvées principales et haut de gamme.

« La Plume du peintre » est uniquement produite lors d'un millésime exceptionnel.

« La Remise de la Mordorée » utilisée pour les cuvées en vin de France est le lieu où la bécasse niche dans les bois.



VENDANGE 100% MANUELLE SUR LA TOTALITÉ DU DOMAINE

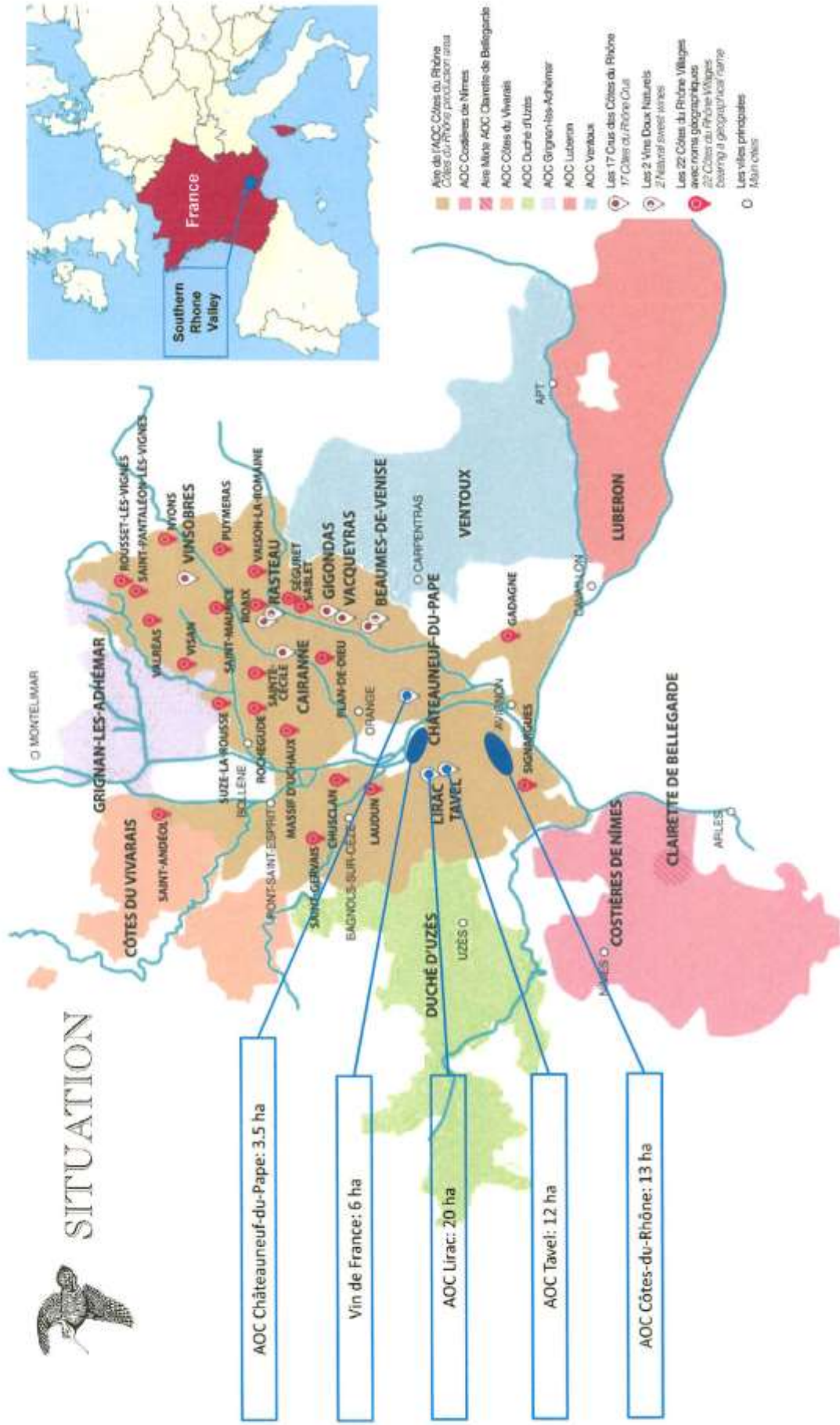
Vinification :

« Notre vocation est de permettre aux terroirs de s'exprimer librement au travers des différents cépages. Nous restons persuadés que la nature est beaucoup plus douée que l'homme et que notre rôle est avant tout d'éviter les dérives. Nos vins mettent ainsi en valeur, sans artifices, toutes les subtilités des terroirs uniques de la Vallée du Rhône. Nous surveillons l'évolution de la fermentation par des contrôles et des analyses régulières. »

Situés à Tavel, les terroirs du Domaine de la Mordorée sont l'héritage de millions d'années de mouvements tectoniques, de changements climatiques, de flux et de reflux glaciaires, de recouvrement par la mer, par des lacs ou des fleuves immenses.



SITUATION



- AOC Châteauneuf-du-Pape: 3.5 ha
- Vin de France: 6 ha
- AOC Lirac: 20 ha
- AOC Tavel: 12 ha
- AOC Côtes-du-Rhône: 13 ha

Domaine de la Mordorée

« La Remise de la Mordorée »

VIN DE FRANCE Rouge 2021



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter. Vendange et tri 100% manuel.

Terroir sablonneux avec un peu d'argile.

LES CEPAGES

40% Marselan
40% Merlot
20% Grenache

VINIFICATION

Égrappage, foulage, macération avec contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe : rouge profond

Arômes : fruits rouges, fruits noirs

En bouche : rond et fruité

Accords : charcuteries, pizzas, grillades

Température de service : 16°C



Domaine de la Mordorée

« La Remise de la Mordorée »

VIN DE FRANCE Rouge sans Sulfites Ajoutés 2021



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter.
Vendange et tri 100% manuel.

Terroir sablonneux avec un peu d'argile.

LES CEPAGES

50% Grenache
50% Marselan

VINIFICATION

Égrappage, foulage, avec contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe : rouge profond

Arômes : fruits noirs bien mûrs

En bouche : rond et fruité

Accords : charcuteries, pizzas, grillades

Température de service : 16°C



Domaine de la Mordorée

COTES DU RHONE 2022



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter. Vendange et tri 100% manuel.

Terroirs très variés, sablonneux ou sablo-argileux, avec des gravettes calcaires.

LES CEPAGES

40% Grenache
30% Syrah
15% Cinsault
10% Carignan
5% Mourvèdre

VINIFICATION

Méthode Biologique & Biodynamique (levures indigènes, sulfites limités).

Eraflage, foulage suivi d'une macération adaptée.

DÉGUSTATION

Robe : rouge profond

Arômes : très fruités (cassis, fruits rouges et violette)

En bouche : fraîcheur, des tannins fins, une belle longueur

Accords : viandes froides, grillades, charcuteries et fromages

Température de service : 16 à 18°C



Domaine de la Mordorée

« La Reine des Bois »

LIRAC 2020



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter.
Vendange et tri 100% manuel.

Sols argilo-siliceux avec des galets roulés.

LES CEPAGES

40% Grenache
30% Syrah
30% Mourvèdre

VINIFICATION

Eraflage, foulage, avec un contrôle des températures.

ELEVAGE

15% en barriques, 85% en cuve

DÉGUSTATION

Robe : rouge sombre et dense

Arômes : fruités (framboise, mûre, myrtille, cassis)

En bouche : tannins fins, du gras, finale très longue et fraîche

Accords : plats en sauce, gibier, viandes rouges et fromages
à pâte molle et persillé.

Température de service : 18°C / VIN DE GARDE



Domaine de la Mordorée

« La Dame Rousse »

LIRAC 2020



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter.
Vendange et tri 100% manuel.

Sols argilo-siliceux avec des galets roulés.

LES CEPAGES

50% Grenache
50% Syrah

VINIFICATION

Eraflage, foulage, avec un contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Robe : rouge très sombre et très dense

Arômes : fruits rouges mûrs (cerise, fraise)

En bouche : tannins fins, du gras, finale longue et fraîche

Accords : viandes grillées, plats mijotés, les cuissons à l'étouffée

Température de service : 18°C.



Domaine de la Mordorée

« La Reine Des Bois »

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020



VIGNES & TERROIRS

Vignoble certifié Agriculture Biologique et Biodynamie Demeter.
Vendange et tri 100% manuel.

Plateau de la Crau, sol argilo-siliceux en galets roulés.

LES CEPAGES

75% Grenache
10% Syrah
10% Mourvèdre
3% Crounais
2% Vaccarese

VINIFICATION

Eraflage, foulage et longue macération, jusqu'à 30 jours avec un contrôle des températures.

ELEVAGE

20% en barriques, 80% en cuve

DÉGUSTATION

Robe : rubis très foncé

Arômes : fruits rouges et noirs, violette et réglisse, évolution sur des notes de cuir et truffe

En bouche : concentré, gras, ample avec une finale très longue, fruitée et réglissée

Accords : les viandes rouges, les plats en sauce, le gibier et les fromages à pâte molle

Température de service : 18°C / VIN DE GARDE

