
CLOS BAGATELLE



Saint-Chinian

Terroirs

Rare appellation sur autant de terroirs et de micro-climats

- Argilo-calcaire
- Schistes
- Grès

Vins

Production de vins de toutes les couleurs

- Rouge
- Blanc
- Rosé

Histoire

Village crée au VIII ème siècle par un moine Bénédictin. Ils ont implantés la vigne pour pouvoir suivre les rites religieux.
Première appellation en Languedoc (1982)

L'histoire du Clos



- Crée en 1623
- Transmission de mère en fille
- 1980 : production de vins doux naturels
- 1992 : Terroir de Schistes
- 1995 : Création de la Terre de mon Père
- 2003 : Premier vin blanc
- 2019 : HVE 3
- 2021 : nouveaux cépages
- 2025 : Certification des Muscats en culture biologique
- 2026 : Certification des vins blancs en culture biologique

Bagatelle, d'où vient ce nom ?

Petite propriété
Tour effectué par un bateleur

Exprime la dualité du Clos bagatelle : rigueur cartésienne mêlée à la joie de vivre

Blason

Lors de travaux pour agrandir le domaine au 18ème siècle, on retrouve une pierre de taille. Celle-ci arbore une armoirie représentant une comtesse en armure et un navigateur.





Transmission de mère en fille



Germaine Guiot

1er femme à diriger le clos suite au départ de son mari lors de la première guerre mondiale

Conserve le domaine dans une période difficile et le transmet à sa fille Simone.

Marie-Françoise Pruneyrac

3ème femme à hériter du domaine, elle le reprend lorsqu'elle a 19 ans.

Elle dépasse les limites du domaine en ne se contentant pas de vendre localement mais dans toute la France

Crée une association de femmes vigneronnes pour se rencontrer, échanger leurs expériences et dépasser leurs limites alors qu'être vigneron était considéré comme un métier d'homme

Met en bouteille les premières cuvées du domaine en 1973. Son engagement dans le monde viticole lui a valu d'être décorée de l'Ordre du Mérite Agricole

Transition d'une production de masse vers des vins plus qualitatifs

Les Tandems



Christine et Luc

Luc et Christine partagent beaucoup, et encore plus depuis leur 20 ans. La répartition des rôles conduit Luc à piloter le vignoble, Christine à commercialiser les vins. La cave est leur lieu de rassemblement, où Christine aime à lancer des défis que son frère relève bien sûr !



Mathieu et Marie

Mathieu s'est intégré pleinement dans le domaine depuis 2 ans. Il gère à présent les vignes et les vinifications. Quand à Marie, elle est en train de trouver sa place aux côtés de sa mère.

Les Terroirs

Argilo-calcaire
2 millions d'années

Blocs de quartzites arrachés à la montagne, charriés par les torrents, laissant un paysage ouvert.





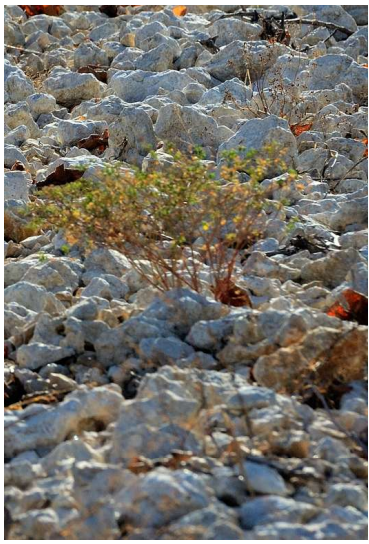
Grès à Reptile
40 millions d'années

La plaque ibérique a percuté notre continent.
Succession de barres calcaires, alternées de combes de grès.

Schistes
300 millions d'années

Rencontre des continents.
Couches géologiques écrasées, plissées et retournées, donnant naissance au terroir de schistes





Calcaire
55 millions d'années

Installé sur des anciens fonds marins.
Les calcaires forment un immense plateau pierreux reposant sur des schistes.

HVE 3

En 2019 le Clos obtient la certification HVE 3 dans le but de préserver l'environnement.

N'utilise pas de pesticides ni d'herbicides : seulement des fongicides (contre le mildiou)

Agriculture Biologique

Les muscats ont obtenu la certification agriculture biologique depuis le millésime 2025.
Les vins blancs seront certifiés Bio en 2026.





Les cuvées

A l'Origine 2024

Assemblage

Syrah 40%
Grenache 30%
Carignan 20%
Mourvèdre 10%

Vignes

Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique comprenant des schistes, des argilo-calcaires et des grès. Cette cuvée a été produite sur un terroir argilo-calcaire. Les vieux carignan sont sur des terrains arides en gobelet. Les grenache, mourvèdre et syrah ont été plantés dans les années 80.

Cave

Vendange entièrement manuelle et vinification traditionnelle. Après sa fermentation alcoolique, l'élevage est effectué en foudres jusqu'à sa mise en bouteille en mars 2025.

Arômes

En nez, les notes de fruits frais et de garrigue marquent cette cuvee. Bouche ample, la cuvée est méditerranéenne (fruits noirs confits), elle exprime le terroir (bâton de réglisse, touche de laurier), elle est bien élevée (poivre et tabac). Les tanins ronds et digestes prolongent agréablement le déroulement des arômes.



Les cuvées

Colline 2025

Assemblage

Grenache 65%
Syrah 35%

Vignes

Cette cuvée est issue d'un terroir de grès à reptile se trouvant entre Saint-Chinian et Saint-Jean-de-Minervois. Le petit village d'Assignan situé à 250 mètres d'altitude est un plateau composé de terrasses naturelles.

Cave

Vendanges manuelles. Les grappes sont entièrement égrappées. Fermentation traditionnelle suivi d'une cuvaison variant de 28 jours (syrah) à 30 jours (grenache). Elevage en foudres et mise en bouteille en Octobre 2026.

Arômes

L'idée de la cuvée Colline est de planter un paysage. Ce vin a du relief. Des formes aimables tout d'abord. On monte doucement. L'intensité plutôt légère de la couleur nous prépare à des arômes de douceur. Et effectivement on cueille des cerises, de la myrtille. Mais très vite on découvre du poivre, de la tapenade, une pointe de genièvre, de même les tannins sont très pleins. L'altitude du vignoble accentue l'expression des vins de terroir d'altitude.



Les cuvées

Donnadieu 2024

Assemblage

Syrah 60%
Grenache 30%
Mourvèdre 10%

Vignes

Cette cuvée a été produite sur un terroir schiste.
Les vignes de grenache et de carignan ont plus de 50 ans et sont cultivées en gobelet. Les vignes de syrah et de mourvèdre, plus récentes, sont palissées. Les vignes de Syrah ont été plantées le jour de la naissance de Mathieu il y a 19 ans et donnent des fruits très concentrés.

Cave

Vendange entièrement manuelle et vinification traditionnelle. Après sa fermentation alcoolique, l'élevage est effectué en foudres jusqu'à sa mise en bouteille.

Arômes

En nez, les notes de fruits frais et de garrigue marquent cette cuvee. Bouche ample, la cuvée est méditerranéenne (fruits noirs confits), elle exprime le terroir (bâton de réglisse, touche de laurier), elle est bien élevée (poivre et tabac). Les tanins ronds et digestes prolongent agréablement le déroulement des arômes.



Les cuvées

Au Fil de Soi 2021

Assemblage	Grenache 50% Mourvèdre 30% Syrah 20%
Vignes	Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique. Cette cuvée provient de terroir argilo-calcaire. Cueillette manuelle avec tri à la vigne et égrappage de tous les cépages.
Cave	Vinification à température élevée avec longue macération. Remontages journaliers suivi de délestages. Après l'assemblage de tous les cépages, le vin a été entonné durant 12 mois dans des fûts provenant de l'Allier, des Vosges et de la Sarthe. Seulement 25 % des fûts utilisés sont neufs. Naturellement clarifiée, cette cuvée n'a subi ni collage, ni filtration.
Arômes	La note vanillé de l'élevage est encore perceptible et offre des parfums de pierre concassée, de violette, de réglisse et de baies mélangées. Souple et délicieux, il est moyennement corsé mais équilibré. Avec des tanins soyeux et juste assez d'acidité pour maîtriser l'exubérance du fruit et lui donner une finale concentrée et savoureuse.



Les cuvées

Terre de mon Père 2020

Assemblages
Syrah 50%
Mourvèdre 40%
Grenache 10%

Vignes
Cette cuvée a été produite sur un terroir schiste.
Cueillette manuelle avec tri à la vigne et égrappage.

Cave
Pré-fermentation à basse température suivie de cuvaison longue. L'entonnage a eu lieu après la fermentation alcoolique. Elevage barrique de 16 mois.

Arômes
Jus raffiné, expression noble de Saint-Chinian sur le cèdre. La violette et la myrtille marquent le nez. Des arômes sur les fruits noirs avec une bouche aérienne, le vin est corsé et souple. Une classe indéniable pour cette cuvée réussie et particulièrement goûteuse. Une qualité brillante et fraîche sur la longue finale.

La Terre de mon Père

Comme un clin d'œil et un hommage à notre père qui était visionnaire dans sa région, nous avons crée à partir de 1995 une cuvée qui est toujours le fer de lance du domaine.

Cette cuvée s'appelait "La Gloire de mon Père" (petit clin d'œil à la plume de Marcel Pagnol). Lorsque notre père nous quitta en 2004, cette cuvée devint "La Terre de mon Père".

Comme il nous l'a insufflé, nous avons voulu, au travers de cette cuvée, vous proposer le meilleur de nous-mêmes, le meilleur du millésime. Cette cuvée dépasse les modes, défie le temps et est un hommage à un amoureux de la vigne et de notre belle région.





Les cuvées

Je me Souviens 2018

Assemblages
Mourvèdre 70%
Syrah 30%

Vignes
Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique comprenant des schistes et des calcaires.

Cave
Avant sa fermentation malo-lactique, le vin a été entonné durant 20 mois dans des fûts neufs provenant de l'Allier, des Vosges et de la Sarthe. Naturellement clarifié, cette cuvée n'a subie ni collage, ni filtration. 25 hl/ha maîtrisés par une taille sévère, ébourgeonnage et vendange en vert.

Arômes
Le nez exhale des notes florales de sous-bois tandis qu'au palais, une impression de gras et soyeux domine. La bouche, vertigineuse est pleine et concentrée. Elle nous éblouit par un subtil équilibre entre la myrtille et la réglisse. Sur le palais, la gourmandise que nous apporte le cacao ne s'estompe que pour laisser place au rafraichissant menthol.



Les cuvées

L’Aventure 2020

Assemblages

Mourvèdre 60%
Grenache 40%

Vinification

Le grenache dominant n'est pas le chemin le plus facile. On connait la chanson : grenache égale alcool, oxydation... Or c'est tout le contraire qui se passe. On le savait, on l'espérait tout au moins lors du mariage des plus belles barriques des cépages emblématiques de Bagatelle. Le mourvèdre on sait l'apprivoiser chez nous mais on connait son ascèse. Le grenache c'est ça la nouveauté. C'est ça l'aventure. Personne ne l'attend. Nous oui ! Et il est là. Il ne s'impose pas immédiatement. Il sait qu'on peut compter sur lui. alors il avance ses pions, tout doucement . Tout ça on le pressentait. Ce que l'on ne savait pas c'était l'acceptation du mariage entre les cépages. L'idée du mariage réussi en quelque sorte. Toute une aventure ! Comme ce vin !

Arômes

Les arômes de chocolat et de pierre chaude se dégagent doucement. Les tanins sont tendrement poudrés, c'est un vin délicat et élégant qui s'offre à nous. Les notes de fleurs nous enivrent. La longue finale de ce vin nous révèle ses derniers soupçons de rose.

La transmission

La fin d'année 2020 a été pour Luc et particulièrement pour Christine, une période de grande joie. Mathieu a intégré l'équipe du Clos Bagatelle et gère à présent la cave. Suivi peu de temps après par sa sœur Marie qui a rejoint sur la partie commerciale.
En attendant Camille et Juliette.







Des reconnaissances à la liberté

Le Clos Bagatelle rouge fut distingué par l'International Trophy de Decanter, au nombre de 24 cuvées mondiales parmi 10 000 vins dégustés, et ce, deux années consécutives.

Puis ce fut le Grand Prix d'Excellence des Vinalies pour le Clos Bagatelle blanc.

Durant les cinq dernières années, Robert Parker nous a remarqué : 94/100 pour la cuvée Je me souviens et pour la Terre de mon Père.

Pas moins de 10 médailles par an depuis 10 ans et puis… des questionnements sur l'importance des médailles auxquelles nous préférons votre discernement.



Être sur de belles tables

l'Auberge du vieux puits *** (Fontjoncouse)
Le Parc Franck Putelat ** (Carcassonne)
Le restaurant du Negresco * (Nice)
O' flaveurs * (Douvaine)