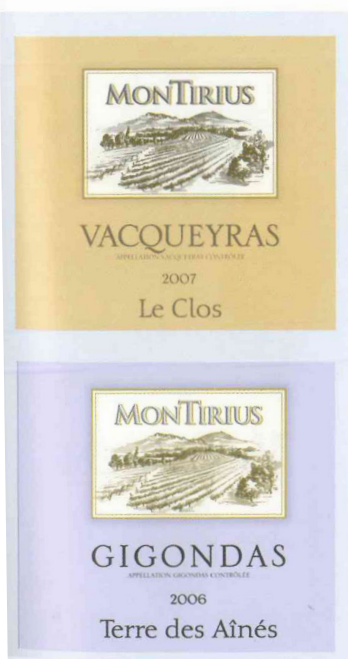




Montirius
Christine et Eric Saurel



Domaine familial depuis cinq générations, les vignes appartiennent aujourd'hui à Christine et Eric Saurel, elles se situent essentiellement sur l'aire d'appellation Vacqueyras et Gigondas. Montirius est la contraction des prénoms de leurs trois enfants, Manon, Justine et Marius. Avec la passation du domaine, c'est tout un savoir-faire et un respect total de la terre qui se sont transmis. En 1980, Max, le père d'Eric, cessait d'utiliser des engrais chimiques. En 1986, lorsqu'Eric reprend l'exploitation, après son BTS viti-oeno, il décide à son tour d'abandonner définitivement le désherbage chimique sur le rang, pour le travail du sol. En 1990, les pesticides chimiques sont totalement abandonnés au profit des Bacillus Thuringiensis. C'est donc tout naturellement que le domaine se convertit totalement à la bio-dynamie, en 1996, certifié par Ecocert et Biodyvin depuis 1999. Une méthode culturale qui permet l'amélioration du sol et de la plante, par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales comme la préparation 500, à base de bouse de corne, ou le compost de bouse Maria Thun. Les vigneronnes pratiquent une taille courte sur toutes les vignes, afin de privilégier un rendement favorisant la qualité. Traitements et travaux de la vigne peuvent être optimisés par le choix des dates d'intervention, en adéquation avec le calendrier lunaire de Maria Thun. Ainsi, la mise en bouteille se fait les jours " fruits ". Au printemps 2002, la cave prend vie sur un versant de la parcelle du Clos, de 8,5 hectares, entourés de vieux chênes centenaires. Afin de ne pas dénaturer le paysage et profiter de la gravité pendant les vinifications, le versant a été creusé sur 10 mètres de profondeur, afin d'enterrer en partie la construction. Le grenache est très apprécié au domaine pour ses arômes de kirsch, de cassis et de poivre. Les notes de réglisse du mourvèdre et de la syrah, ne sont pas pour déplaire non plus à notre famille de vigneronnes, qui s'évertue au quotidien à réaliser des vins de grande qualité non boisés.



Vinification

Blanc : Vendanges manuelles, macération pelliculaire, pressurage direct
Rouge : vendanges manuelles, éraflage total, léger foulage

SURFACE : 60 hectares	RENDEMENT : 31 hl/ha
AGE MOYEN : 55 ans	AGE MOYEN : 45 ans
CÉPAGES : rouge : syrah, grenache, mourvèdre ; blanc : grenache, roussanne, bourboulenc	CUVES : Elevage 100% cuves béton

Montirius
Christine et Eric Saurel
1536 Route de Sainte Edwige
84260 Sarrians
04 90 65 38 28
www.montirius.com

Vacqueyras
Gigondas



Notre Sélection

Rouge Terre des Aînés 2007 Gigondas

Ceil : cerise noire à reflets rubis
Nez : fruits noirs à l'alcool, cassis, garrigue, cèdre, bois de santal, pivoine
Bouche : ample, belle fraîcheur, velouté, tannins fins
Conclusion : une belle longueur, un très beau nez
★★★★ *Une jolie réussite*

Rouge Confidentiel 2007 Gigondas

Ceil : grenat sombre à reflets ambrés
Nez : fruits cuits, cacao, gibier
Bouche : attaque franche, fraîche, belle longueur, tannins serrés
Conclusion : un joli vin à garder pour repas de chasse
★★★★ *Une jolie réussite*

Rouge Le Clos 2009 Vacqueyras

Ceil : grenat à reflets violacés
Nez : puissant, fruits noirs, cassis, sous-bois, cuir
Bouche : attaque franche, riche, sous-bois, poivre noir, jolis tannins
Conclusion : un vin très agréable, puissant qui doit s'assouplir encore un peu
★★★★ *Une jolie réussite*

Blanc Minéral 2008 Vacqueyras

Ceil : paille soutenu à reflets dorés
Nez : puissant, miellé, anisé, raisins secs
Bouche : ronde, chaleureuse, miellée
Conclusion : un vin gourmand à boire sur tajine de poissons
★★★★
Un vin de qualité à suivre...

Verticale de Blanc possible, des millésimes 2008 à 2004