



### Montirius

Montirius  
Eric et Christine SAUREL  
1536 route de Sainte-Edwige  
84260 SARRIANS  
Tél. +33 (0)4 90 65 38 28  
Email : saurel@montirius.com  
www.montirius.com

Surface totale : 58 ha  
Surface en Gigondas AOP : 16ha  
Terroirs principaux en Gigondas AOP : La tour,  
Bergines, les Crémades

## MONTIRIUS

La famille Saurel cultive ses vignes à Montirius depuis cinq générations : une antériorité aussi solide n'est pas si courante dans la vallée du Rhône méridionale. Sur les 58 hectares exploités par le domaine, 16 sont situés à Gigondas, sur trois terroirs bien distincts : les alluvions anciennes du Mindel (La Beaumette), les marnes bleues du pliocène et les sables de l'Helvétien (Dentelles de Montmirail). 12 hectares ont été plantés en 1925. Il n'y a pas de syrah dans le Gigondas de Montirius : « seulement » du grenache et du mourvèdre.

Tout a changé à Montirius dans les années 1990 : Christine et Eric Saurel s'orientent

progressivement vers la culture biologique et obtiennent leur certification en bio-dynamie en 1996. Ils sont des pionniers : un très petit nombre de domaines sont certifiés en France en 1996. Cette orientation fut motivée par des convictions profondes. Ils pratiquent la bio-dynamie avec rigueur et créativité : amélioration des sols et de la plante, application des préparations bio-dynamiques (bouse de corne, silice, compost de bouse Maria Thun) à des moments très précis, labours et griffonnages des sols. La dynamisation du vivant et la recherche d'harmonie se poursuivent dans la cave : les levures indigènes font leur travail normalement, et les vins sont soutirés puis mis en bouteilles en respectant le calendrier planétaire et lunaire de Maria Thun. Si la bio-dynamie est omniprésente à Montirius, il serait réducteur de ne parler que de cela ; car Christine et Eric Saurel sont avant tout des personnes ouvertes sur les autres et sur le monde, passionnées par leur métier. Leurs vins sont remarquables : on y trouve une qualité de fruit, une pureté et surtout un « grain » caractéristiques. L'élevage en cuve béton (absence totale de bois durant l'élevage) oriente leur Gigondas vers une expression précise de son terroir. Un sol vivant et une plante qui fonctionne harmonieusement donnent toutes les chances à ceux qui s'en occupent d'avoir les plus belles satisfactions : ce n'est ni plus ni moins ce que faisaient les anciens, quand la chimie ne s'était pas encore invitée dans l'agriculture. On ressent au contact de Christine et d'Eric ce profond respect pour les anciens, pour leur capacité à comprendre et à accompagner le vivant.

La reconnaissance des vins de Montirius est aujourd'hui bien ancrée et elle consacre logiquement un travail de fond ; un engagement de chaque jour. C'est ainsi que Christine et Eric Saurel vivent leur passion : avec bonheur et équilibre.