

Premières vendanges



J'ai créé en 2006 sur la commune de Souvignargues dans le Gard, sur le terroir de Sommières, une petite exploitation viticole de 8 hectares. Le travail à la vigne et à la cave est effectué de manière artisanale par mes soins et ceux de ma femme.

Le vignoble est composé de Syrah, Grenache, Carignan, Vermentino et Cinsault. Les vignes sont en certification en agriculture biologique par Ecocert. 2013, sera l'année de la certification en vin biologique et d'une nouvelle cuvée en blanc.

Dans les Vignes

En hiver, les vignes sont taillées en cordon de Royat double à deux yeux. Au printemps, elles sont labourées pour éviter la concurrence de l'herbe et pour garder des sols vivants.

Les traitements se limitent à lutter contre le mildiou et l'oïdium.

Les vendanges sont effectuées à la main et en équipe de 6 personnes qui récoltent et trient les raisins dans des caissettes.

Les rendements moyens sont de 35 hectolitres par hectare.



A la cave

Les raisins sont égrappés, et sont immédiatement mis en cuve pour une macération allant de 10 à 30 jours.

Notre travail consiste alors à faire chaque jour, suivant les vins et les dégustations, des remontages et des pigeages jusqu'à la fin des fermentations alcooliques.

L'utilisation des sulfites se limite à des doses minimales.

Les fermentations se font uniquement par les levures indigènes.

Les cuves sont ensuite assemblées au début de l'hiver en fonction des dégustations et des appellations.



6 cuvées

- **AOC Languedoc 2011** Rouge en Bouteille de 75 cl est un assemblage de Carignan, Syrah, Grenache. 13.5%

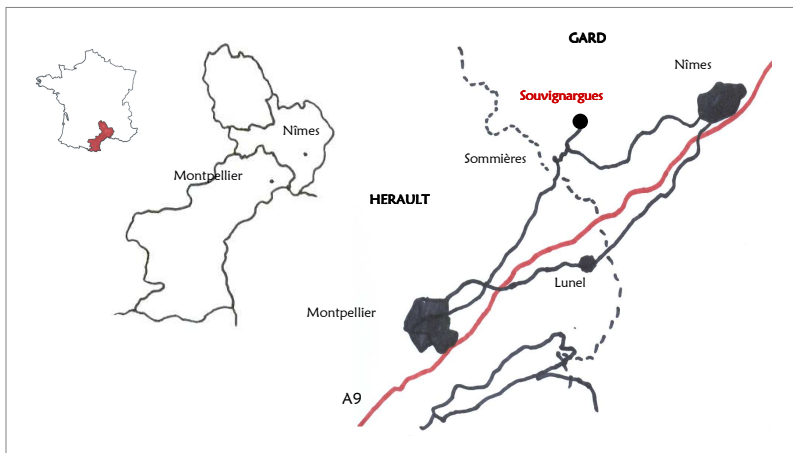
Nouveau

- **AOC Languedoc 2013** Blanc en Bouteille de 75 cl est un assemblage de Vermentino et grenache. 13%

- **AOC Languedoc 2010** Rouge en Bouteille de 75 cl **Cuvée Fantástica** élevée en barrique 12 mois 70% Syrah, 30% Grenache. 14%

- **Cuvée « Alegria » Vin de France 2012 :**
 - Rosé en bouteille 75cl est un assemblage de cinsault et Carignan. 12,5%
 - Rouge en bouteille 75 cl Cuvée « Alegria » est un pur cinsault. 12,5% vol
 -
- **Bag in box** de 5 ou 10 litres en vin de Carignan et cinsault rouge « Cuvée Trottevieille ». 12%

AOC Languedoc
Bouteilles et Bags in box
Blanc, Rouge & Rosé



Contact :

Frédéric MARTIN
Vigneron

2a, Avenue des Cévennes 30250 Aujargues

Tél. : +33 (0)6 28 33 06 38
Mél. : Vallat.dezort@sfr.fr



Vallat d'Ezort
Souvignargues