

Domaine de la Tour Boisée

(Languedoc - Minervois)



Nous sommes notre Terre... et notre Terre, c'est nous. Parce que, jour après jour,
les uns après les autres, nous l'avons faite ce qu'elle est, parfait amalgame de Climat, Sols, Cépages et... Hommes.

Notre vignoble comprend, dans le même terroir, plusieurs parcelles, nichées à flanc de coteau et regroupées en îlots de 6 à 10 hectares, venant s'imbriquer dans cette garrigue aux parfums de pins, chênes verts, arbousiers, lentisques, thym, romarin et tant d'autres irremplaçables senteurs.

La diversité d'ensoleillement de ces coteaux en est la richesse, car elle nous permet, dans d'excellentes conditions, d'adapter plusieurs cépages, accroissant d'autant plus les possibilités de notre gamme.

Le Climat, de type méditerranéen, est tempéré dans cette zone par l'influence de la Montagne Noire et la proximité d'un secteur de transition déjà océanique.



Lors de la maturation, les températures fraîches préservent les notes fruitées et l'équilibre acide du vin ... C'est une terre d'exception pour la Syrah.

Les Sols : paysage de **Mourrels**, aux fortes pentes ravinées par la pluie, alternant grès durs et molasses tendres, sensibles à l'érosion. Ces buttes, typiques de notre région, coiffées de pin d'Alep et de cette végétation méditerranéenne, lui confèrent un charme tout particulier.

L'alimentation en eau, variable d'une exposition à l'autre, va déterminer le choix des cépages. Les blancs, Chardonnay et Sauvignon,

sont implantés dans des sols conservant une bonne réserve hydraulique. Les Syrah, même en exposition un peu plus fraîche, ont besoin d'une alimentation en eau régulière.

Le Grenache convient aux expositions les plus sèches, en terrains argilo-calcaires. Le Carignan est réservé aux sols peu fertiles et très bien exposés.

L'effort de replantation des années précédentes a donné un ensemble de grande qualité. L'état des jeunes plants est excellent, tant pour l'homogénéité des ceps que la taille de formation et le palissage. Celui des vignes plus anciennes (de 40 à 70 ans) est tout aussi satisfaisant. Bien entretenues, leur durée de vie est supérieure à 20 ans.

Après de solides études générales *Jean-Louis et Marie-Claude Poudou* ont repris en main les destinées de leur domaine.



Jean Louis Poudou

Avec la volonté bien arrêtée de hisser leur vin au niveau des plus grands. Par l'échange des secrets de métier avec les vigneron et autres professionnels de la filière. Et l'appui d'un personnel formé, stable, fidèle.

Toute orientation, décision, le moindre choix pouvant déterminer la qualité finale, restant toujours du ressort exclusif de Jean-Louis Poudou, parce ce qu'il "est" son vin...

Après une expertise complète des sols et des cépages les mieux adaptés à une parcelle, chaque plant de vigne a été revu, amélioré, voire remplacé pour ceux de qualité un peu moindre.



Les travaux extérieurs : taille, palissage etc... vendanges, sont effectués depuis des années par les mêmes équipes, parfaitement rodées. Avec des vérifications permanentes, remise à neuf et changement ou investissement nécessaires, les travaux à la cave sont également exécutés par des hommes de chai compétents et stables.

Tout visiteur, professionnel ou particulier, nous trouvera toujours disponible. C'est, pour nous, un contact essentiel. Plaisir de partager notre passion du vin. Nécessité d'être attentifs aux avis de nos clients et amis.

Nos services administratifs et comptables sont équipés de tout matériel moderne, pour suivre et gérer au mieux le fonctionnement du Domaine.

Sur nos terrains trois cépages prédominent

En rouge, le Grenache, la syrah et le Carignan. Deux cépages "capricieux" les suivent : le Cinsault et le Mourvèdre, qui ne peuvent trouver, en tous points du territoire, leurs conditions idéales. Une approche plus attentive s'avère donc indispensable pour les aider à s'épanouir totalement.

En vin de pays, les merlot, et cabernet-sauvignon viennent enrichir la collection des cépages.

Pour les cépages blancs, la recherche n'est pas close. Nous avons toutefois adopté définitivement la Marsanne et le Maccabeu et, en bien moindre quantité, le Muscat petits grains. Egalement Chardonnay et Sauvignon, et bientôt la Rousanne.

Le choix de la taille

Nous avons modifié les conduites de taille et progressivement acquis une véritable maîtrise des productions, au point d'équilibrer la plante sur des rendements qualitatifs.

Pour le cépage Syrah notre choix de taille est le ***cordon de Royat***. Avec une conduite stricte allant de 8 à 10 yeux francs (bourgeons) par pied qui donne un étalement linéaire du fruit, évitant les "paquets de raisin" et permettant l'exposition du plus grand nombre de feuilles (surface foliaire exposée) au premier rang pour arriver à l'homogénéité de la maturité.

La taille ***Gobelet***, traditionnelle dans la région, convient parfaitement aux cépages Carignan et Grenache, car ce sont des cépages à port érigé, sans obligation d'être conduits sur espalier : leur taille est libre. La surface foliaire se calcule différemment, car les rameaux reçoivent le

soleil par le haut et les côtés.

La taille *Guyot* est totalement exclue sur les zones d'appellation. Elle favoriserait une croissance excessive du raisin ne permettant pas d'obtenir une homogénéité de maturité.

Dans le chai : une règle d'or ... le minimum d'intervention...

Dans la mesure du possible, nous allons tenter de participer à cet événement naturel que sont les fermentations alcooliques et malolactique, presque "en voyeurs" et l'on tutoie les levures : "allez vas y, fermente"... Nous évoluons avec ces deux composants, les surveillant en médiateurs permanents et, si "ça se dispute" nous y mettons bon ordre !



Les vins rouges

Le processus de vinification actuel consiste en un éraflage total de la vendange, et, lorsque la fermentation a débuté, en quelques soutirages à l'air, relativement fréquents. Puisque nous ne faisons pas de foulage, nous pourrions sélectionner par la suite les jus en trois parties :

les jus de coule

les fins de coule (auto pressurage du chapeau de marc)

les jus d'essorage du pressoir

Ce protocole amène dans les presses un sucre résiduel que nous pensons diminuer dans l'avenir, par deux délestages à des moments opportuns.

Les rosés

sont des rosés de saignée!

D'où meilleur rapport solide/liquide dans les cuves de rouge, car l'on obtiendra plus de fruits dans moins de jus et des vins plus concentrés.

Les Blancs

Une longue observation nous amène à ne pas choisir le maintien à tout prix de l'acidité. Comme pour les rouges, le raisin sera donc cueilli à bonne maturité. L'évolution de cette maturité sera surveillée de très près, pour éviter de franchir les 14°, cap susceptible d'ajouter un effet brûlant indésirable dans un vin blanc sec (dans ce cas nous préparerions la fermentation malolactique au printemps, en barriques sur lies (méthode utilisée pour le Marie Claude blanc).

Nous vendangerons lorsque les conditions atmosphériques auront permis au raisin de trouver son équilibre acide, après évaporation des excédents d'eau.

Les jus sont obtenus par pressurage intervenant parfois après une légère macération pelliculaire de 24 heures. Suivra un petit débourbage, passage à froid (environ 10 degrés C°), pendant 24 heures. C'est à ce moment que seront isolés les jus destinés aux Cuvées Marie-Claude blanc, dans des barriques où elles termineront les fermentations alcoolique avant l'hiver et malolactique au printemps. Les autres jus poursuivront la fermentation alcoolique en cuve. Les parties solides des grains, filtrées, éviteront le déclenchement de la fermentation malolactique. Le vin sera embouteillé 2 à 3 mois plus tard.

Pour un bon équilibre gustatif les vins blancs méditerranéens compensent le léger déficit acide grâce à leur alcool.

Le temps nécessaire et le choix d'une méthode (cuve, barrique, bouteille), permettront d'obtenir le vin dans ses meilleures dispositions. Si la méthode est bien choisie, on pourra dire que ç'aurait été une erreur d'avoir bu le vin ou trop tôt ou trop tard. Dans les deux cas il aurait pu décevoir de la même manière.. L'élevage n'est donc pas, pour nous, pratiqué uniquement dans la barrique. Il peut se faire en cuve (et la dimension de la cuve a son importance), en bouteille, ou il peut être la somme des trois contenants.

Quelques mots sur les barriques...

Les fûts sont choisis dans des bois de diverses origines et des brûlages de moyens à forts. Ce n'est que dans ces conditions que l'assemblage final sera plus complexe avec des notes très variées. Nous avons déjà vingt ans d'expérience dans l'élevage en tonneaux. Mais nos choix ne sont pas encore définitifs.

Quelques règles sont néanmoins connues de tous. Par exemple, un

brûlage léger boîsera davantage et plus vite qu'un brûlage soutenu (délai plus long pour que le vin atteigne le bois) et toastera. Un bois de 22 mm boîse plus qu'un 27 mm, car l'échange gazeux avec l'extérieur est meilleur. C'est aussi une histoire de confiance avec le tonnelier qui parfois guide nos choix. Ce choix varie également selon les cépages, le millésime et la densité de celui-ci. Nous pensons a priori que les cépages tels le Carignan vieilliront dans des barriques de 2 à 3 ans, le grenache dans des barriques d'un an ou neuves et la Syrah s'adapte très souvent au bois neuf. Pourquoi ? C'est notre constat : il y aurait corrélation avec l'acidité totale du vin, un bois neuf correspondant à un vin plus acide.

Nous assemblerons les vins après l'élevage de chaque cépage. Au bout du compte, notre objectif n'est pas de modifier la qualité gustative de nos vins par des notes étrangères, mais de travailler l'oxydation ménagée (par la traversée du bois).

Les rouges

Après un passage en cave pouvant aller jusqu'à 8 mois, les vins de coule seront piégés en bouteille dans leur état aromatique second, sur le fruit*. C'est le cas des AOC traditionnels et des Cuvées Marielle Frédérique. La différence entre les deux vins provient d'une densité supérieure et d'une sélection de vigne plus âgées pour ces Cuvées.

Les cuvées *A Marie-Claude* rouge prennent la totalité des jus de pressoir et une partie des plus belles coules. Au cours de l'élevage les éléments de verdeur disparaîtront sous 5 à 6 mois et les vins continueront à s'arrondir jusqu'au 12ème mois, moment de l'embouteillage.

Le vin coule naturellement de la cave de vinification vers le chai à barrique, clos à demi enterré, sans intervention mécanique.

Les blancs

Après une vinification réalisée en cuve, les AOC blancs seront, comme les AOC rouges, piégés en bouteille dans leur état aromatique second. Les vins sélectionnés et destinés aux cuvées *Marie-Claude*, iront en tonneaux dès le démarrage de la fermentation en cuve. Nous ne procéderons par la suite à aucun soutirage. Nous nous assurerons régulièrement que les barriques restent pleines. La durée de la fermentation alcoolique est variable. Nous sommes tout de même très attentifs à sa dynamique c'est à dire à la chute régulière de densité, pour passer sous le seuil des 2g de sucre résiduel par litre. La fermentation malolactique démarrera au printemps, lors des remontées de température extérieure.



Domaine La Tour Boisée

PLANTATION 1905

Vin de Table

Plantation 1905 est exclusivement élaboré à partir de la plus vieille vigne de la commune. La parcelle est composée de 23 cépages du Minervois dont certains directement issus du XIXe siècle.

Cette vigne, patrimoine du Languedoc, est un véritable monument historique que nous saurons préserver.

Durant la vinification, l'homme n'est pas intervenu :
Le terroir s'exprime librement !!!

Jus de coule et de presse ont été assemblés en cuve durant six mois.

La dégustation de ce produit est déroutante tant les arômes sont particuliers pour un vin rouge.

Le nez floral est rehaussé d'une douceur de baies rouges.

La bouche est marquée par une attaque nette et une complexité aromatique tournée vers la griotte qui s'achève sur une fine structure tannique.

Comme il est agréable de redécouvrir les vins de nos aïeux !!!

Domaine de Subremont Blanc

VIN DE PAYS DES CÔTEAUX DE PEYRIAC BLANC SAUVIGNON

Ce vin de pays est un pur Sauvignon.

C'est l'assemblage de deux terroirs :

Le terroir argilo-limoneux frais de Gibaloux apportant le fruité
Et le terroir calcaire, plus chaud, des bas de coteaux de Laure apportant le volume.

Beaucoup de soin au pressurage.

La vendange a été vinifiée à basse température, 14-18°C, pour préserver tout le fruit ; par suite un élevage sur les lies fines lui a permis d'obtenir gras et rondeur.

Il revêt une belle typicité de sauvignon et comme tous nos vins de pays, une expression très naturelle

100% Sauvignon



Aspects techniques :

- Sols : bas de coteaux argilo-calcaires
- Très bonne capacité hydrique permettant une bonne alimentation en eau de la plante.
Le suivi cultural est classique, avec travail du sol
 - Récolte mécanique, le matin seulement !
 - Pressurage direct
 - Léger débouillage à 10°C pendant 24 heures
- Fermentation à basse température : de 14° à 18° pendant 40 jours
- Sulfitage 4 g après fermentation alcoolique pour éviter la fermentation malolactique
 - Elevage sur lies fines pendant deux mois
 - Mise en bouteilles en mars.

Domaine de Subremont Rouge

VIN DE PAYS DES CÔTEAUX DE PEYRIAC ROUGE

La vigne est âgée de 50 ans au moins,
le raisin est mûr, la vinification est longue ...

Du vin, encore du vin,
il est simple, il est fruité,
le vin que l'on a envie de boire tous les jours.
Il est sain et naturel.

Nous le garantissons comme un produit authentique et typique.

C'est un vrai Carignan de Laure !
100 % Carignan

Aspects techniques :

- Elevé en terroir argilo-calcaire, sur la pente douce des coteaux du village, ce Carignan rayonne à lui seul, du haut de ses cinquante années, sur notre vin de pays rouge.
 - Le grain, gorgé de jus, est cueilli manuellement à pleine maturité.
 - La fermentation est lente à températures fraîches. La durée de macération dépasse rarement huit jours de manière à obtenir tout le fruit et n'extraire que les tanins mûrs.
 - Le vin est conservé trois mois en cuve et mis en bouteille mi-mars.
 - Il est marqué par le fruit rouge mûr.
- Le cassis et des nuances de violette inspirent au nez finesse et légèreté. La bouche est ronde, soulignée par des tanins doux.
- On retrouve les mêmes arômes qu'au nez : mure et cassis délicieusement comptés

VIN DE PAYS D'OC ROUGE

MERLOT

En ayant vu le raisin, on ne peut imaginer un vin différent,
d'une couleur intense à la limite du noir (jeune),





d'un arôme typiquement méditerranéen, malgré les origines du cépage, tendant vers le pruneau mêlé de cerise noire.

En bouche, on apprécie toute sa charpente et sa puissance aromatique. Ses fruits rouges parfumés de thym reflètent la puissante Garrigue. La finale est sur le fruit frais, parsemé de notes empyreumatiques.

Un sol argilo-calcaire très équilibré apporte une alimentation en eau modérée et régulière.

La petite taille de ses baies protège fruité et puissance du vin contre vents et marées.

La vinification est identique à celle de tous nos vins rouges (cuvaïson de 20 à 25 jours avec quelques remontages).

La simplicité est de mise.

C'est un Merlot de chez nous.

Château Tour Boisée
A.O.C. MINERVOIS ROUGE

CUVEE MARIELLE ET FREDERIQUE

Assemblage des principaux cépages de l'Appellation Minervois ...

Cinsault expressif (35%), pour la finesse (il gagne à être connu)

Grenache de terrasses argilo-calcaires (25%),

Syrah à petits grains, toute en concentration (15%),

Sélection de vieilles vignes de Carignan (15%)

Mourvèdre gorgé de soleil (10%),

La vendange provient de vignes ayant au moins 40 ans.

Elle est récoltée manuellement et vinifiée traditionnellement (fermentation à 28°C et macération de 30 jours)

pour laisser s'exprimer toute la plénitude du Terroir.

Ce vin est gorgé de nuances fruitées et de soleil.

Le nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs compotés, est une invitation à la gourmandise. En bouche, l'attaque est franche sur le fruit, complexité et finesse sont inséparables.

La structure est ample, ronde et charnue, émaillée de tannins soyeux et délicats.

L'esprit du vin ?

Des vignes aptes à l'élevage en barrique dont les raisins sont gardés en cuve pour allier

le fruité de la jeunesse et le corps du vin de garde, sans en présenter l'astringence.

CHATEAU TOUR BOISEE
A.O.C. MINERVOIS ROUGE





CUVEE A MARIE-CLAUDE

Issu de la trilogie Syrah, Grenache, Carignan,
dont les proportions, dans l'assemblage,
peuvent varier légèrement d'un millésime à l'autre.

Les raisins ont été parfaitement égrenés, le foulage a été évité.
Le jus utilisé pour ce vin, prisonnier dans une majorité de grains
entiers,
ne pourra s'obtenir qu'à l'égouttage du marc et nécessitera une légère
pressée.

Ces vins, d'une structure bien suffisante, n'auront aucune difficulté à
côtoyer le tonneau. Après cette mise en relation d'une année environ
(à notre avis, c'est un minimum nécessaire),
le produit obtenu aura su garder son fruit (mûr), un joli grain et un tanin
civilisé.

Il pourra faire valoir ses bonnes manières
en compagnie d'une cuisine amoureuse et enlevée.
Ah!, ...la belle daube!..., Ah!,...le beau perdreau!..., Ah!, ...le civet de
lièvre!..

Aspects techniques :

- L'ensemble des vignes, âgées d'environ 80 ans, est situé dans quatre endroits différents permettant d'exploiter autant de micro-climats
 - Coteaux et terrasses argilo-calcaires
 - Suivi cultural avec travail du sol
- Récolte manuelle, vinification lente, sans foulage :
 - Température : 26/28 degrés
 - Durée : 30 jours
- Macération post-fermentaire de 15 à 30 jours en fonction du cépage et du terroir
- Fermentation malolactique en fût et élevage de 12 mois sans SO₂, barriques neuves ou de quatre vins
 - Mise en bouteille en novembre de l'année suivante

CHATEAU TOUR BOISEE
A.O.C. MINERVOIS BLANC

CUVEE A MARIE-CLAUDE

Ce vin est conçu à partir de 3 cépages :
le marsanne (70%), le maccabeu (23%) et le muscat petit grain (7%).

La vendange est récoltée manuellement, pressurée traditionnellement
puis transférée en fût de chêne dès le milieu de la fermentation alcoolique,
sans contrôle des températures.

Logé sous une voûte de pierre au pied de la tour,
le chai n'est pas isolé de l'extérieur ...exposition nord,
une porte à claire-voie laissent œuvrer les éléments.

Ce type de vin a été pour moi, à partir de 1988,



une recherche pour obtenir un vin blanc de garde.
Il est à boire dès maintenant pour ceux qui ne sont pas fâchés
avec le caractère boisé, ou sous 5 à 10 ans selon le millésime.

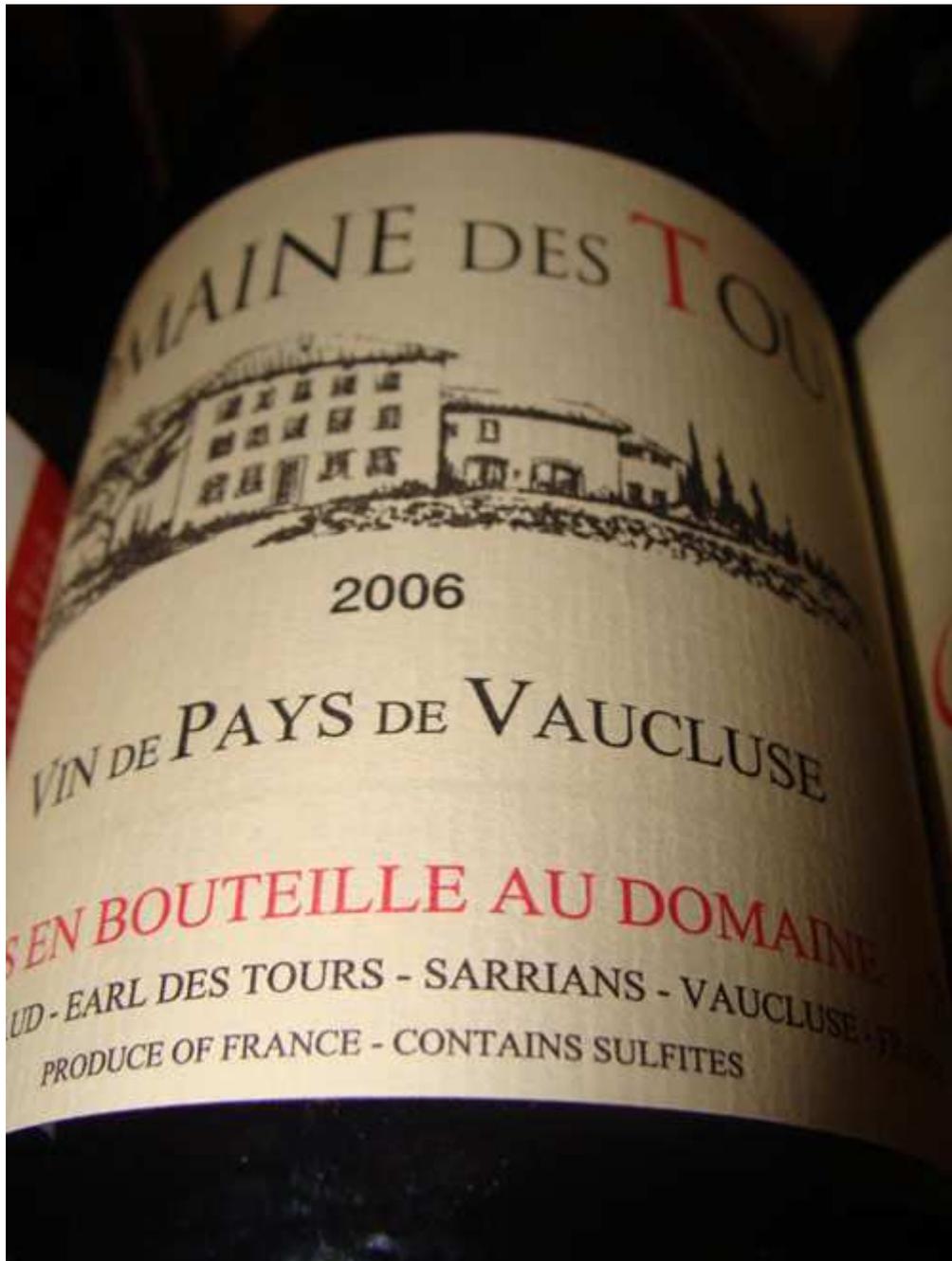
Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination pour l'accommoder avec un plat,
mais je donnerai un petit avantage au ris de veau.
Bien sûr, un poisson bien en chair ferme ou très goûteux,
du style rouget, les épices ne lui font pas peur.

Un vin généreux



Notre avis: Vous avez peut-être rencontré Jean Louis Poudou sur notre Salon des Vins d'été en 2004. Le personnage est sympathique, truculent et sa gamme de vins d'un formidable rapport qualité/prix. Tout est bon, du vin de Pays jusqu'aux cuvées plus ambitieuses. Nul doute que le succès sera une nouvelle fois au rendez-vous.

Domaine des Tours



Vin de Pays Vacluse Rouge : grenache, counoise, syrah, cinsault, merlot, dious

Vignoble de la Vallée du Rhône
VDP du Vaucluse
Cépages : grenache, counoise, syrah, cinsault, merlot, dious
"Domaine des Tours" 2006, 12.5%
Emmanuel Reynaud, [Château des Tours](#)

Robe : coquelicots à reflets roses

Le nez est très typé, méridional, très Rhône Sud, grenache très mur.

Nez : fruité (cerise, fraise), épicé

Bouche : fruité, soyeux. En trois mots : de la dentelle ! La bouche est très épicée. L'alcool n'a rien d'agressif et le vin offre même une longueur plus que respectable. L'esprit de la maison est là...

Note : 4,25/5

Conseil : steak grillé



Mas d'Espanet, Freesia
Vin de pays d'Oc
Contenance : 75 cl
Terroir :
Situé au nord ouest de Nimes , Sol argilo calcaire.

Dégustation :

Robe pourpre aux nuances violettes. Du pur jus de fruit. Vin léger aux tanins souples. Au nez mure fraîche, violette et menthe s'en donnent à cœur joie.

Servir à 16-17°.

Accords Mets & Vin :

Comme un rosé, à boire frais l'été tout au long du repas.

Cépages :

Syrah (90%)Grenache gris(10%).

Technique :

Egrappage, pressurage direct, vinification en cuve sur lies avec batonnage, élevage de 6 mois en cuve.

Potentiel de garde :

A déguster dès maintenant.

Un vin rouge rafraîchissant, festif et croquant, pour le plaisir et la gourmandise. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche) l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née: fruit, fraîcheur, finesse et gourmandise sont réunis dans ces vins.