

Fiches Techniques 2007

les vins d'assemblages

- Oenothera (Coteaux du Languedoc)
- Les Hauts de Milési (Coteaux du Languedoc)
- Stécia (Coteaux du Languedoc – Terrasses du Larzac)
- Alexaume (Vin de Pays du Mont Baudile)
- Oenothera (Coteaux du Languedoc)

les vins de cépages

- Cousin-Cousine (Vin de Pays du Mont Baudile)
- Oenothera (Vin de Pays d'Oc)
- Merlot (Vin de Pays d'Oc)
- Cabernet Sauvignon (Vin de Pays d'Oc)

Domaine des Crès Ricards

34800 Ceyras

Tél./ Fax. : 33 (0)4 67 44 67 63

Mobile : 33 (0)6 14 21 15 61

Internet : www.cresricards.com

Email : contact@cresricards.com

Contact : Gérard FOLTRAN

Oenothera

Appellation Coteaux du Languedoc

Rouge Millésime 2005



Dégustation

Cette cuvée, comme à son habitude, développe au nez des arômes épicés, fumés et confits (cassis, cerise noire confite). La bouche est dense, pleine et harmonieuse, soutenue par la fraîcheur du zan en finale.

Notre avis

Servi à 16-18°C, il accompagnera idéalement une gardianne de taureau, un filet de veau à la crème et aux morilles, une côte de veau aux girolles, des tournedos Rossini ou une daube de sanglier.

Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

Cépages

Sélection parcellaire

- Syrah (28 ans, 37 hl/ha)
- Grenache (41 ans, 40 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle (17-22 jours, délestages ou remontages journaliers). Macération carbonique à grappes entières (18 jours)

Assemblage

- Syrah : 75%
- Grenache : 25%

Titre alcoométrique volumique : 14,5% vol.

Elevage

Fûts de chêne neufs pendant 12 mois

Mise en bouteille : 18 avril 2007

Quantité produite : 3.597 bouteilles

Epuisé

Les Hauts de Milési

Appellation Coteaux du Languedoc

Rouge Millésime 2005



Dégustation

On retrouve dans cet assemblage tout ce qui fait le « terroir » de cette cuvée : des notes balsamiques de laurier et de thym, des arômes d'olive noire et de cassis frais, puis en bouche, des notes plus grillées, enrobées par des tanins pleins et fondus avec une belle persistance aromatique.

Notre avis

A servir à 16-18°C sur une côte de bœuf à la fleur de sel de Camargue, une entrecôte grillée aux ceps de vigne, un salmis de pintade, ou tout simplement, sur un petit salé aux lentilles. Il accompagnera également en douceur un gigot à la broche ou un navarin d'agneau des Causses.

Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

Cépages

Sélection parcellaire

- Syrah (28 ans, 37 hl/ha)
- Grenache (41 ans, 40 hl/ha)
- Carignan (48 ans, 35 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle (17-22 jours, délestages ou remontages journaliers), macération carbonique à grappes entières (17-22 jours)

Assemblage

- Syrah : 68%
- Grenache : 27%
- Carignan : 5%

Titre alcoométrique volumique : 14% vol.

Elevage

Fûts de chêne 1 vin (40%) et 2 vins (60%) pendant 12 mois

Mise en bouteille : 7 Juin 2007

Quantité produite : 12.768 bouteilles

Commercialisé

Stécia

Appellation Coteaux du Languedoc
Terrasses du Larzac
Rouge Millésime 2005



Dégustation

L'éclat aromatique de ce vin reste son principal trait de caractère, avec des notes de menthol, voire de camphre, de pierre à fusil et de cassis frais. La bouche est soyeuse, désaltérante, avec également une très belle fraîcheur aromatique.

Notre avis

Servi à 16°C, ce vin sera le compagnon idéal d'une pièce de bœuf grillée aux herbes de garrigue, d'un agneau du Larzac grillé à la broche, d'un filet mignon aux morilles ou d'assiettes de tapas nombreux et variés.

A découvrir en accompagnement d'une tajine de poulet aux citrons verts.

Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

Cépages

Sélection parcellaire

- Syrah (20 et 10 ans, 43 hl/ha)
- Grenache (41 ans, 40 hl/ha)
- Carignan (48 ans, 35 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle et pré fermentaire à froid (19-22 jours, délestages ou remontages journaliers).

Macération carbonique à grappes entières (17-22 jours).

Assemblage

- Syrah : 62%
- Grenache : 23%
- Carignan : 15%

Titre alcoométrique volumique : 13,5% vol.

Elevage

Cuve pendant 12 mois et bouteilles pendant 12 mois

Mise en bouteille : 6 et 7 Juin 2007

Quantité produite : 13.024 bouteilles

Commercialisation Printemps 2008

Alexaume

Vin de Pays du Mont Baudile
Rouge Millésime 2006



Dégustation

Jolie robe rubis.

Le nez est dominé par des notes complexes d'épices (poivre et girofle), de grain de café, de griotte et de myrtille.

La bouche est enrobée et charnue, plus grillée, avec une finale de fruits rouges frais très gourmande.

Notre avis

Servi à 16°C, il accompagnera parfaitement des côtes d'agneau grillées au romarin, des aiguillettes de canard à l'ail confit ou un assortiment de légumes d'été farcis.

Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

Cépages

Sélection parcellaire

- Merlot (24 et 21 ans, 64 hl/ha)
- Cabernet sauvignon (9 ans, 63 hl/ha)
- Carignan (49 ans, 37 hl/ha)
- Syrah (21 et 11 ans, 40 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle et pré fermentaire à froid (20 jours, délestages ou remontages journaliers).

Macération carbonique à grappes entières (14 jours).

Assemblage

- Merlot : 49%
- Cabernet sauvignon : 27%
- Carignan : 14%
- Syrah : 10%

Titre alcoométrique volumique : 13% vol.

Elevage

70% cuve et 30% barriques 3, 4 et 5 vins pendant 4 mois

Mise en bouteille : 11 et 12 Juillet 2007

Quantité produite : 27.810 bouteilles

Oenothera

Appellation Coteaux du Languedoc
Rosé Millésime 2006



Dégustation

Ce rosé à la robe violette soutenue est dominé au nez par des notes originales de pain toasté, de grenade et de groseille. La bouche est également fruitée (cerise), tonique et consistante, gourmande.

Notre avis

Servi à 12°C, il accompagnera idéalement des côtes ou une épaule d'agneau grillées au thym et au romarin. Servi à 12-14°C, ce rosé de gastronomie sera parfait sur un onglet grillé aux ceps de vigne.

Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

Cépages

Sélection parcellaire
- Grenache (42 ans, 38 hl/ha)
- Syrah (29 ans, 35 hl/ha)

Vinification

"Saignées" après macération pré fermentaire. Fermentation alcoolique en cuve (grenache) et en barriques neuves (syrah).

Assemblage

- Grenache : 60%
- Syrah : 40%

Titre alcoométrique volumique : 13,5% vol.

Elevage

Pendant 4 mois en cuve (grenache) et en barriques neuves (syrah).

Mise en bouteille : 11 juillet 2007

Quantité produite : 2.952 bouteilles

Commercialisé

Cousin-Cousine

Vin de Pays du Mont Baudile
Rouge Millésime 2006



Dégustation

Cette cuvée à la robe noire garde un nez original de mûre de ronce, de cachou et de café.

La structure en bouche est tonique, gourmande, avec une finale réglissée qui lui donne longueur et fraîcheur.

Notre avis

Servir à 16°C, sur un magret de canard aux oranges confites, un tartare de bœuf aux câpres ou pourquoi pas sur des plats venus d'ailleurs : tagine de mouton ou canard sauce aigre douce.

Terroir

Alluvions argilo-calcaires

Cépages

Sélection parcellaire

- Alicante (53 ans, 53 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle (11 jours, délestages ou remontages journaliers). Pas de pressurage.

Assemblage

- Alicante : 100%

Titre alcoométrique volumique : 14% vol.

Elevage

Cuve pendant 7 mois

Mise en bouteille : 6 juin 2007

Quantité produite : 7.851 bouteilles

Commercialisé

Oenothera

Vin de Pays d'Oc
Blanc Millésime 2006



Dégustation

Ce vin blanc présente une robe brillante aux reflets verts. Le nez, délicatement grillé, exprime ensuite des notes de poire fraîche et de tilleul. L'opulence en bouche est soutenue par une finale plus mentholée.

Notre avis

Servi à 12°, il accompagnera en douceur une croustade aux noix de Saint Jacques, un foie gras poêlé ou un bar au beurre blanc citronné. Il sera parfait également sur une brochette de noix de Saint Jacques à la crème de safran.

Terroir

Alluvions argilo-calcaires

Cépages

Sélection parcellaire
- Chardonnay (28 ans, 64 hl/ha)

Vinification

Macération pré fermentaire. Fermentation alcoolique pour partie (40%) en cuve et pour partie (60%) en barriques neuves.

Assemblage

- Chardonnay : 100%

Titre alcoométrique volumique : 13,5% vol.

Elevage

Pendant 8 mois, pour partie en cuve et pour partie en barriques neuves.

Mise en bouteille : 11 juillet 2007

Quantité produite : 2.958 bouteilles

Commercialisé

Merlot

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2006



Dégustation

Belle robe de ce vin, pourpre et brillante.

Le nez est dominé par des notes confites de cerise, de chocolat au lait et de cannelle. La sucrosité et l'équilibre en bouche en font un vin plaisant, gourmand et déjà prêt à boire.

Notre avis

Servi à 16°C, il sera le compagnon idéal d'un plateau de charcuterie de l'Aveyron, d'une assiette de viande froide, d'un filet de veau à la crème et aux morilles ou d'un confit de canard aux haricots tarbais. Il sera parfait également avec quelques assiettes de jambon Serrano et des tortillas espagnoles.

Terroir

Alluvions argilo-calcaires

Cépages

Sélection parcellaire

- Merlot (22 ans, 65 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (17 et 16 jours, délestages ou remontages journaliers)

Assemblage

- Merlot : 100%

Titre alcoométrique volumique : 13,5% vol.

Elevage

Cuve pendant 6 mois

Mise en bouteille : 18 avril 2007

Quantité produite : 16.104 bouteilles

Commercialisé

Cabernet Sauvignon

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2006



Dégustation

Cette cuvée est colorée et présente un nez élégant et floral, dominé ensuite par des notes plus torrifiées et fruitées (mûre). Sa structure ferme mais fondue en bouche lui assure un caractère frais et désaltérant.

Notre avis

A servir en été, à 16-18°C, sur des grillades estivales et un peu plus tôt en saison sur une saucisse de l'Aveyron accompagnée d'un aligot de Lozère.

Terroir

Alluvions argilo-calcaires

Cépages

Sélection parcellaire

- Cabernet Sauvignon (9 ans, 63 hl/ha)

Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (27 et 29 jours, délestages ou remontages journaliers)

Assemblage

- Cabernet Sauvignon : 100%

Titre alcoométrique volumique : 12,5% vol.

Elevage

Cuve pendant 6 mois

Mise en bouteille : 18 avril 2007

Quantité produite : 13.202 bouteilles

Epuisé