

## Fiches Techniques 2008

### 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](http://www.cresricards.com)

Email : [contact@cresricards.com](mailto:contact@cresricards.com)

Contact : Gérard FOLTRAN

### Oenothera

#### Appellation Coteaux du Languedoc

Rouge Millésime 2006



#### Dégustation

D'un beau rouge pourpre, cette cuvée exhale des arômes complexes de truffe, de poivre noir et de cacao râpé. On retrouve en bouche des arômes plus confits de cassis et de cerise et une structure soyeuse, ample et veloutée.

#### Notre avis

A servir à 18°C sur des aiguillettes de canard aux girolles ou un filet de veau à la crème et aux morilles.

#### Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

#### Cépages

Sélection parcellaire  
- Syrah (29 ans, 36 hl/ha)  
- Grenache (42 ans, 39 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle (16-20 jours, délestages ou remontages journaliers). Macération carbonique à grappes entières (15 jours)

#### Assemblage

- Syrah : 82%  
- Grenache : 18%

**Titre alcoométrique volumique** : 14,5% vol.

#### Elevage

Fûts de chêne neufs pendant 12 mois

**Mise en bouteille** : Mars 2008

**Quantité produite** : Environ 3.500 bouteilles

**Epuisé**

### Les Hauts de Milési

Appellation Coteaux du Languedoc

Rouge Millésime 2006



#### Dégustation

Décidément, cette cuvée connaît ses classiques : un nez intense de senteurs de garrigue et de bâton de réglisse, puis en bouche des notes de tabac et fruits noirs (allant de l'olive au cassis en passant par la myrtille), avec des tanins harmonieux et équilibrés renforçant la sensation douce et velouté de ce vin.

#### Notre avis

Servi à 16-18°C, il tiendra son rang face à un cuisseau de biche mariné au vin rouge.

#### Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

#### Cépages

- Sélection parcellaire
- Syrah (29 ans, 36 hl/ha)
  - Grenache (42 ans, 39 hl/ha)
  - Carignan (49 ans, 44 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle (16-20 jours, délestages ou remontages journaliers), macération carbonique à grappes entières (15-14 jours)

#### Assemblage

- Syrah : 70%
- Grenache : 25%
- Carignan : 5%

**Titre alcoométrique volumique** : 14% vol.

#### Elevage

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

**Mise en bouteille** : 21 mai 2008

**Quantité produite** : 12.522 bouteilles

**Commercialisation hiver 2008**

### Stécia

Appellation Coteaux du Languedoc

Terrasses du Larzac

Rouge Millésime 2006



#### Dégustation

La robe est brillante et rubis, le nez balsamique, mentholé et minéral comme des galets de crès chauffés par le soleil. On retrouve cette fraîcheur en bouche, avec des tanins grenus, toniques et une finale plus fruitée (cassis frais) et chocolatée.

#### Notre avis

Servi à 16°C, à découvrir en accompagnement d'une tajine de poulet aux citrons verts.

#### Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

#### Cépages

- Sélection parcellaire
- Syrah (21 et 11 ans, 41 hl/ha)
  - Grenache (42 ans, 39 hl/ha)
  - Carignan (49 ans, 44 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle et pré fermentaire à froid (20-22 jours, délestages ou remontages journaliers).

Macération carbonique à grappes entières (15-14 jours).

#### Assemblage

- Syrah : 60%
- Grenache : 25%
- Carignan : 15%

**Titre alcoométrique volumique** : 13,5% vol.

#### Elevage

Cuve pendant 12 mois et bouteilles pendant 12 mois

**Mise en bouteille** : 21 et 22 mai 2008

**Quantité produite** : 16.326 bouteilles

**Commercialisé**

### 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 2007



#### Dégustation

D'une belle robe fuchsia, ce rosé séduit par ses notes intenses de cerise, de confiture de framboise et de noisettes grillées. La bouche a beaucoup de caractère, alliant onctuosité et fraîcheur, avec une finale grillée très fondue.

#### Notre avis

A servir à 12-14°C sur des viandes grillées ou des plats plus exotiques (curry de poulet au gingembre).

#### Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

#### Cépages

Sélection parcellaire  
- Grenache (43 ans, 40 hl/ha)  
- Syrah (30 ans, 33 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** : 14% vol.

#### Elevage

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

**Mise en bouteille** : 21 mai 2008

**Quantité produite** : 3.220 bouteilles

**Commercialisation printemps 2009**

### Cousin-Cousine

Vin de Pays du Mont Baudile

Rouge Millésime 2007



#### Dégustation

On retrouve dans cette cuvée toute l'originalité d'un alicante à pleine maturité : une robe couleur d'encre, un nez de moka, de myrtille et de cassis, une structure en bouche vive et croquante, très désaltérante.

#### Notre avis

Servi à 16°C (pas plus !), on peut l'oser sur des plats relevés, couscous oriental ou colombo d'agneau antillais par exemple.

#### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

#### Cépages

Sélection parcellaire  
- Alicante (54 ans, 42 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle (9 jours, délestages ou remontages journaliers). Pas de pressurage.

#### Assemblage

- Alicante : 100%

**Titre alcoométrique volumique** : 14% vol.

#### Elevage

Cuve pendant 7 mois

**Mise en bouteille** : Mai 2008

**Quantité produite** : Environ 4.000 bouteilles

**Commercialisation hiver 2008**

### Oenothera

Vin de Pays d'Oc  
Blanc Millésime 2007



#### Dégustation

Ce vin blanc, à la robe pâle et brillante, est dominé au nez par des notes de coing frais, de poire et d'anis.

La bouche est enrobée, soutenue par des arômes beurrés et grillés et rafraîchie par une finale mentholée.

#### Notre avis

Servi à 12°, il sera idéal avec un bar de ligne grillé au beurre citronné.

#### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

#### Cépages

Sélection parcellaire  
- Chardonnay (29 ans, 65 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** : Juillet 2008

**Quantité produite** : Environ 2.500 bouteilles

**Commercialisation été 2009**

### Merlot

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2007



#### Dégustation

Ce vin, sombre et brillant, est dominé par des notes de chocolat très noir, de griotte, de poivre et de moka.

Belle ampleur en bouche, avec beaucoup de gras et des notes de fruits rouges confiturés qui en font un vin gourmand et gouleyant.

#### Notre avis

Servi à 16-18°C, il accompagnera tout aussi bien un plateau de salaisons, des côtelettes d'agneau grillées ou un assortiment de fromages de chèvre des Causses.

#### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

#### Cépages

Sélection parcellaire

- Merlot (23 ans, 67 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (17 et 15 jours, délestages ou remontages journaliers)

#### Assemblage

- Merlot : 100%

**Titre alcoométrique volumique** : 14% vol.

#### Elevage

Cuve pendant 6 mois

**Mise en bouteille** : Mars 2008

**Quantité produite** : Environ 10.000 bouteilles

**Epuisé**

## Cabernet Sauvignon

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2007



### Dégustation

Belle originalité de ce vin aux notes fraîches de rose et de réglisse, puis de mûre et de café.

On retrouve ce bouquet complexe d'arômes en bouche et des tanins très mûrs, sans aspérité, fondus et charnus.

### Notre avis

Ce vin très gourmand, servi à 16°C, sera idéal sur une assiette de charcuterie de montagne ou sur un filet mignon de porc aux morilles.

### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

### Cépages

Sélection parcellaire

- Cabernet Sauvignon (10 ans, 60 hl/ha)

### Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (19 et 14 jours, délestages ou remontages journaliers)

### Assemblage

- Cabernet Sauvignon : 100%

**Titre alcoométrique volumique** : 13,5% vol.

### Elevage

Cuve pendant 6 mois

**Mise en bouteille** : Mars 2008

**Quantité produite** : Environ 10.000 bouteilles

**Commercialisé**