

## Fiches Techniques 2009

### 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 d'Automne (Vin de Table de France)
- 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 2007



#### Dégustation

La robe est profonde et rubis.

On retrouve sur ce vin un bouquet complexe d'épices (poivre et cannelle), de tabac, de moka et de cassis composté.

La bouche est pleine, veloutée, grillée et fruitée (la cerise noire rejoint le cassis), avec une finale de réglisse très rafraîchissante.

#### Notre avis

Servi à 16-18°C, ce vin sera parfait sur un onglet aux morilles ou une côte de bœuf au sel.

#### Terroir

Terrasses argilo-calcaires de galets roulés

#### Cépages

Sélection parcellaire

- Syrah (30 ans, 35 hl/ha)

- Grenache (43 ans, 37 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle (16-22 jours, délestages ou remontages journaliers). Macération carbonique à grappes entières (17 jours)

#### Assemblage

- Syrah : 84%

- Grenache : 16%

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

#### Elevage

Fûts de chêne neufs pendant 12 mois

**Mise en bouteille** : 21 avril 2009

**Quantité produite** : 3.513 bouteilles

**Commercialisé**

### 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 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, 44 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

**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

**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 d'Automne

Vin de table de France

Rouge



### Dégustation

Joli festival d'arômes pour cette cuvée tant attendue : nez de noyau, de cacao amer, de cerise noire et de cannelle. La bouche balance agréablement entre sucrosité et tanins bien fondus et la finale de fruits confits rajoute une touche très gourmande.

### Notre avis

Ce vin réalise l'accord parfait avec un foie gras frais ou poêlé, un dessert au chocolat, une salade de fruits de saison... et bien d'autres encore à découvrir.

### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

### Cépages

Cépage vendangé le 29 octobre 2007  
- Marselan (10 ans, 21 hl/ha)

### Vinification

Macération traditionnelle.

### Assemblage

- Marselan: 100%

**Titre alcoométrique volumique** : 15% vol.

### Elevage

Cuve (64%) et barrique 2 vins (36%) pendant 12 mois.

**Mise en bouteille** : 25 Juillet 2008

**Quantité produite** : 2.369 bouteilles de 50 cl

**Commercialisé**

### 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** : 24 Juillet 2008

**Quantité produite** : 2.571 bouteilles

**Commercialisé**

### Merlot

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2008



#### Dégustation

On retrouve encore cette année tout ce que l'on aime dans ce merlot : un nez de moka et de fève de cacao, des fruits rouges au sirop (griotte), une bouche aux tanins présents mais bien enrobés, de la sucrosité en attaque et une finale chocolatée très gourmande.

#### Notre avis

A servir à 16°C sur un boudin noir aux pommes du Vigan.

#### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

#### Cépages

Sélection parcellaire  
- Merlot (24 ans, 64 hl/ha)

#### Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (20 et 17 jours, délestages ou remontages journaliers)

#### Assemblage

- Merlot : 100%

**Titre alcoométrique volumique** : 13.5% vol.

#### Elevage

Cuve pendant 6 mois

**Mise en bouteille** : 21 avril 2009

**Quantité produite** : 3.630 bouteilles

**Commercialisé**

## Cabernet Sauvignon

Vin de Pays d'Oc

Rouge Millésime 2008



### Dégustation

Belle illustration de ce millésime pour les cépages tardifs : ce vin est coloré, expressif sur des notes fraîches, florales (pointe de rose), mentholées, puis de fruits noirs frais et de poivre en grain. La bouche est harmonieuse, très souple et désaltérante grâce à la finale réglissée.

### Notre avis

Servi à 16°C, ce vin sera parfait sur une omelette aux pointes d'asperges sauvages.

### Terroir

Alluvions argilo-calcaires

### Cépages

Sélection parcellaire

- Cabernet Sauvignon (11 ans, 68 hl/ha)

### Vinification

Macération traditionnelle et macération pré fermentaire à froid (19 et 17 jours, délestages ou remontages journaliers)

### Assemblage

- Cabernet Sauvignon : 100%

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

### Elevage

Cuve pendant 6 mois

**Mise en bouteille** : 21 avril 2009

**Quantité produite** : 3.000 bouteilles

**Commercialisé**