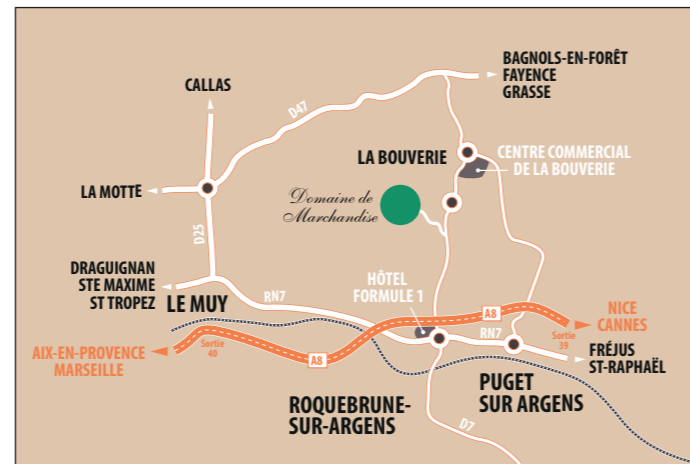




Domaine de Marchandise

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE



Caveau de vente ouvert

Horaires d'été

Du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h

Horaires d'hiver

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Vins Côtes de Provence A.O.C.

S.C.E.A. CHAUVIER FRERES
83520 ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

Tél. : 04 94 45 42 91 - Fax : 04 94 81 62 82
contact@domainedemarchandise.com



ferme pilote DEPHY ecophyto 2018

Agence Rayclame : 04 98 11 97 97

Domaine de Marchandise



Le Domaine

Une Histoire de Vignerons



Le domaine de Marchandise est un domaine familial d'une trentaine d'hectares. Quand Pierre et Robert Chauvier en font l'acquisition, en 1970, il est surtout réputé pour ses vins rouges. Trente ans plus tard, il sera devenu l'une des références de l'appellation Côtes de Provence pour ses vins rosés. Innovation technique, savoir-faire, travail et passion auront été les ingrédients de cette réussite qui ne se dément pas.

Forte de cet héritage, la nouvelle génération tente de pérenniser la belle aventure. Animés par la même recherche d'excellence et confrontés à de nouvelles problématiques, nous conservons l'ambition de nos pères : vivre fièrement de notre métier et produire des vins de grande qualité.

Le Terroir

Du sol naît la culture

Issus de la sédimentation d'une ancienne lagune, les sols de Marchandise sont profonds et argileux. Ils garantissent une bonne disponibilité en eau, ce qui sous le climat méditerranéen est un atout. Mais par leur texture, ils bloquent certains nutriments utiles à la vigne et peuvent mener à un excès de vigueur incompatible à l'élaboration de vins de qualité. C'est pour ces raisons que depuis trente ans nous pratiquons l'enherbement permanent couplé à des apports massifs de compost de fumier de cheval et de marc de raisin. Ainsi, nous enrichissons nos sols en matière organique, ce qui les structure, permet le développement d'organismes utiles à la vie du sol, et favorise l'assimilation des nutriments par la plante tout en revalorisant des déchets issus d'autres cultures.

Nous nous efforçons d'appliquer ce mode de fonctionnement à l'ensemble de nos pratiques culturales, l'enjeu étant de trouver un équilibre entre les particularités des sols de Marchandise, la culture de la vigne et le climat. Atteindre cet équilibre, c'est pérenniser notre vignoble et affirmer l'identité de notre terroir.



Marchandise Rouge

Maturité et rondeur



Cépage :

Syrah (30-35%), Cabernet-sauvignon (10-15%), vieux Carignans (30-35%), Mourvèdre (15-30%).

Vinification :

Le Carignan est souvent considéré comme un cépage rustique. Depuis toujours, nous le vinifions en macération carbonique. L'extraction de tanins y est moins importante et apporte beaucoup de rondeur à l'assemblage final.

Les autres cépages sont vinifiés de façon traditionnelle avec une macération pré-fermentaire à froid. Cette phase permet une extraction à la fois intense, par des pigeages réguliers, et subtile du fait du froid et de l'absence d'alcool. Elle nous renseigne sur le potentiel futur de la cuve qui débute doucement une fermentation qui s'achèvera une quinzaine de jours plus tard à des températures variant de 28 à 32°C. Nous sommes particulièrement attentifs à l'équilibre entre la puissance et la finesse des tanins.

Elevage : en tonneaux de 600 L qu'on appelle demi-muids pour un tiers de la récolte, ce qui apporte une complexité à l'assemblage final sans surcharger le vin en notes boisées.

Conservation : de 5 à 10 ans dans une atmosphère régulée en température et en humidité, à l'abri de la lumière.

Service : Attendre 3 ou 4 ans après l'année de récolte. Pour les impatients qui souhaitent le déguster dans l'année, ne pas hésiter à ouvrir la bouteille 10 à 12 heures avant de la consommer. Un Marchandise rouge accompagnera parfaitement un gibier en sauce, un carré d'agneau, un plateau de fromage. A servir entre 18 et 20°C.

Dégustation : Robe rubis lumineuse. Le nez est complexe sur des arômes de fruits rouges bien mûrs, avec des notes épicées de poivre, de cacao torréfié et de violette. L'attaque en bouche est tendre, ronde. Elle se poursuit sur des tanins serrés mais veloutés. La finale reste fraîche et sublime les arômes de violette et de fruits mûrs.

Marchandise Rosé

Elégance et gourmandise

Cépage : Grenache (35%), Syrah (25%), Tibouren (15%), mourvèdre (10%), Cinsault, Rolle, Carignan (15%)

Vinification : La majorité des raisins macère à froid entre 20 et 24 heures, pratique unique dans l'appellation car le risque d'une macération trop longue est d'extraire trop de couleur ou des tanins. Pour nous c'est une étape primordiale pour obtenir des vins consistants.

S'ensuit un pressurage léger et un débourage soigné. Pour finir, les jus sont maintenus au froid (stabulation) avant de fermenter entre 16 et 17°C.

Elevage : Sur lies fines durant 3 ou 4 mois avec bâtonnage hebdomadaire pour stabiliser naturellement les vins et les faire gagner en densité.

Conservation : Dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. 1-2 ans maximum car au-delà, le vin, même s'il reste consommable, perd en fraîcheur et en netteté.

Service : A consommer frais mais pas glacé : entre 7 et 8°C. Une légère aération d'une heure peut également être bénéfique pour en savourer la complexité. Un Marchandise rosé accompagnera parfaitement vos plats méditerranéens ou exotiques.

Dégustation : Robe cristalline, saumonée, aux reflets rose pâle. Nez complexe de pêche blanche, d'agrumes, et de fruits exotiques, avec des nuances d'épices et de rose. L'attaque en bouche est ample et gourmande. Elle évolue sur des notes de fruits blancs, de litchi, avec une vivacité agréable et rafraichissante. La fin de bouche, longue et charnue, se distille en notes florales, tout en finesse.

