

... à la croisée des terroirs

L'ancien chai de vinification est constitué de cuves béton et de foudres de grandes capacité. Ce matériel n'est pas adapté à la volonté du vigneron, qui préfère mettre à profit un ancien corps de bâtiment, organisé autour de la maison du « Payre », pour créer un chai plus adapté aux techniques de vinification et aux savoir-faire modernes. Les anciennes écuries de l'exploitation, ainsi que le « magasin », jadis destiné à l'expédition de raisin de table, sont mis à contribution. Un petit chai à barriques est reconverti en salle de presse.



Le matériel de vinification se compose :

- d'une table de tri manuel,
- d'un érafloir mécanique, qui sépare rafles et vendange
- d'une pompe « queue de cochon », qui transporte la vendange fraîche, tout en conservant sa qualité
- d'un pressoir à membrane
- de cuves de petite capacité, en polyester à chapeau flottant, pour la vinification et l'élevage
- de drapeaux réfrigérants pour contrôler la température de vinification

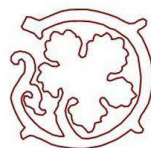


En 2006, le Mas de Valbrune produit sa première cuvée !
En 2014, six cuvées constituent la palette des vins produits au domaine.

La végétation Méditerranéenne (chêne vert, arbousier, ciste blanc et bruyère) est un écrin naturel de couleurs et de senteurs. Les vins d'ici sont des vins « de Paysage », et de Terroir, ... une vraie invitation à la découverte...



Où nous trouver



MAS DE VALBRUNE

- Dégustation et vente à la propriété, sur Rendez-vous -



5 impasse des mûriers
34230 TRESSAN

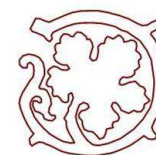
5 impasse des mûriers
34230 TRESSAN

Tel: (+33)6.86.28.99.50
jpvailhe@masdevalbrune.com
<http://www.facebook.com/valbrune34>



Appellations d'Origine Protégée

LANGUEDOC - CABRIÈRES et CLAIRETTE DU LANGUEDOC



MAS DE VALBRUNE



Jean-Pierre VAILHE, Vigneron récoltant
5 impasse des mûriers
34230 TRESSAN



web

Tel: (+33)6.86.28.99.50
jpvailhe@masdevalbrune.com



<http://www.facebook.com/valbrune34>

Un domaine...

Le Mas de Valbrune est né, en 2006, de la volonté de restaurer la vinification en cave particulière sur la propriété familiale. Créée dans les années 50, l'exploitation familiale est historiquement implantée sur les terrasses alluviales de Tressan et de Popian. Mais depuis la fin des années 1980, la production de ces 40 ha est vinifiée en Cave Coopérative. Jean-Pierre VAILHE, qui a repris l'exploitation des vignes, et qui se souvient de la dernière vinification au caveau souhaite re-gouter au métier de vigneron.



En 2004, il découvre le vignoble de Cabrières, adossé à l'emblématique Pic de Vissou. Il est séduit par ces coteaux schisteux et perçoit immédiatement le potentiel viticole de cette petite vallée noyée dans un océan de verdure et de garrigue.

Entre 2004 et 2006, il achète 7 ha de vignes sur ce terroir, avec la volonté de recréer une cave particulière. Il entreprend un lourd travail de préparation du sol et de replantation. Deux tènements sont constitués, à 150 m et 120 m d'altitude, constitués de Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache Noir et Clairette. Une parcelle de Cabernet Sauvignon et, récemment, de Grenache Blanc, issues de l'exploitation familiale et situées sur les terrasses anciennes résiduelles de l'Hérault, complètent ce parcellaire.

Les vignes sont conduites en gobelet traditionnel, pour les Cinsaults, les Carignans et les Grenaches anciens. Les parcelles les plus récentes sont palissées sur deux fils. La charge de raisin est maîtrisée, tout d'abord, grâce à une taille réduisant la fertilité des ceps, puis, elle est ajustée l'été, grâce à une vendange « en vert ». La meilleure maturité est recherchée pour les vendanges, qui sont réalisées, soit mécaniquement, soit manuellement. Le travail mécanique du sol est privilégié, pour une production en lutte raisonnée.



La ronde des cuvées ...

« Praelude »

« notre Clairette du Languedoc vinifiée en « sec » : des arômes de miel sublimes par la minéralité de Cabrières... »

Millésime 2014

Cépage Clairette du Languedoc (100%)

Robe Brillante

En bouche arômes d'agrumes, de menthol, d'amande et miel. Belle minéralité

Texture grande fraîcheur et belle amplitude

Température optimale entre 10 et 12 °C

En apéritif ou sur un repas, s'accorde parfaitement avec le poisson cuisiné (brandade de morue) ou en sauce. Idéal également sur les fromages frais à pâte tendre (chèvre, brebis)



« Brindille »

« le cousin de Rosae Rosam : un vin plaisir, partenaire de vos apéritifs entre amis... et plus si affinité !!! »

Millésime 2012

Cépage Cinsault (55%), Grenache (35%), Syrah (10%)

Robe Rubis

En bouche Arômes d'épices et petits fruits rouges

Texture Tanins doux, texture fine et fruitée

Température optimale Vin d'été qui peut se boire frais (15-18°C)

S'accorde parfaitement avec les crudités, les viandes blanches, les plats en sauce tomates ou tatin de légumes, ...



« Promenons-nous... »

« la robe rubis de la syrah, la bonhomie du grenache, ... une vraie invitation au voyage, qui existe en Magnum pour les plus gourmands... »

Millésime 2012

Cépage Grenache (40%), Syrah (40%), Cinsault (20%),

Robe Rubis

En bouche arômes d'épices et de garrigue, qui font place à la réglisse et au poivre

Texture Tanins doux, texture fruitée et généreuse

Température optimale Entre 18 et 19°C

S'accorde parfaitement avec les grillades, gibiers, charcuteries, fromages et desserts au chocolat...



« Rosae Rosam »

« notre rosé « made in Sud » : une couleur étonnante, une rondeur suave et un concentré de soleil... idéal pour éclairer votre table... »

Millésime 2014

Cépage Syrah (25%), Cinsault (50%), Grenache (25%)

Robe rose saumoné, éclatante

En bouche arômes d'agrumes, de fleurs

Texture Belle rondeur

Température optimale entre 12 et 14°C

Un rosé gastronomique qui s'invitera à l'apéritif tout autant que sur un repas de poissons et crustacées, viandes légères ou tajine épicé...



« Pas de Deux »

« Un surprenant assemblage de Syrah et de Cabernet, à la croisée des terroirs. Un vin de caractère... »

Millésime 2010

Cépage Syrah (65%), Cabernet Sauvignon (35%)

Robe Grenat profond

En bouche Arômes de réglisse, tanins fondus et soyeux

Texture Belle persistance aromatique

Température optimale 18 °C

S'accorde parfaitement avec les plats en sauce, les côtelettes d'agneau grillées, cote de bœuf, fromages à intensité moyenne...



« Dans les Bois »

« le cabernet sauvignon à l'état pur, délicatement boisé, droit et intense... »

Millésime 2010

Cépage Cabernet Sauvignon

Robe Rouge Profond

En bouche Arômes de cassis et fruits mûrs, tanins francs et boisés intenses

Texture Puissance aromatique et charnue

Température optimale 18 °C

Parfait pour accompagner les pièces de gibier en sauce ou les viandes de bœuf mijotées ou grillées.

