



Lettre d'information N°4 : déjà 10 ans 1999-2009 création cave du Domaine Viret

En cette période de fin de vendange 2009, nous tenons à adresser nos remerciements à l'ensemble de notre clientèle professionnelle et privée qui nous a accompagné et a pu suivre l'évolution de notre domaine.

Ces 10 ans nous ont permis d'élaborer plus de 150 cuvées, de structurer un vignoble en plantant notamment des cépages secondaires (vieilles variétés) qui nous serviront à la base de création de nouvelles cuvées et nous adapter aux changements climatiques et économiques de demain. Pour les années à venir nous continuerons dans la voie engagée et essayerons de progresser et de comprendre un peu plus le monde du vivant en continuant d'élaborer des vins naturels authentiques et vivants bien loin des simples cahiers des charges biologiques.

Nous souhaitons faire évoluer et grandir la cosmoculture®, la rendre accessible à d'autres vigneronnes qui aiment leur environnement, leur terre et qui sont de véritables vigneronnes, chef d'orchestre de la nature et d'un monde vivant. C'est pour cette raison que nous avons protégé cette marque pour qu'elle ne tombe pas dans les mains d'opportunistes et chez les rois du marketing. J'ai une responsabilité, c'est de veiller à la sincérité et au travail accompli par les vrais vigneronnes qui accompagnent leur vignoble au fil des saisons et qui aiment être en contact avec la matière première et leurs vins (des vrais passionnés).

Pour ce qu'il en est avec le domaine Viret, l'avenir est en train de s'écrire gentiment, il reste encore du travail, nous vous dévoilerons pas tout, mais pouvons vous annoncer d'ores et déjà que 2010 devrait être un beau millésime de réalisation :

- ouverture d'une table au domaine (sur réservation) :
Nous sommes en train de mettre en place un lieu unique et vivant où la clientèle du domaine Viret pourra passer un bon moment de vins et de gastronomie.
Nous vous tiendrons informé dans les mois à venir car nous ne voulons pas tout dévoiler.
- Nous sommes également sur le projet d'une extension vinicole de cave de conservation de nos vieux millésimes et cuvées confidentielles (vinothèque), création d'un chai d'élevage en amphore et mise en place d'une structure logistique performante mise en bouteille stockage expédition et commerciale.
- création d'un espace dégustation (nous créons à cette occasion un poste d'assistant ou assistante commerciale pour faire évoluer le service, l'accueil et l'événementiel).
- Où dormir : on réfléchit également sur la création de chambre pour les amoureux du domaine Viret.

Voilà c'est un projet complet : je crois que l'on appelle cela de l'oenotourisme mais moi je préfère parler de structure d'accueil pour amoureux du vins, de la gastronomie et du bien être.

Communication :

En 10 ans, de nombreux articles et vidéos sur le domaine Viret ont permis de contribuer à notre évolution. Nous tenons à remercier toutes les personnes, journalistes, critiques du vin et de la gastronomie, ambassadeurs œnophiles et distributeurs qui nous ont permis de pouvoir faire évoluer notre lieu, nos vins et nous même.

Prochainement nous allons aussi organiser une communication complémentaire au seing du domaine avec :

- Création d'un film sur la cosmoculture® afin de mieux faire comprendre notre méthode de travail et d'apporter des solutions concrètes et pratiques aux problèmes environnementaux. Bien évidemment, nous n'avons pas la prétention de solutionner tout mais le plus d'important et le but de ce film est d'éveiller les consciences et de donner envie de changer.
- Création d'un livre sur la cosmoculture, Mr Bouvier Historien du vin à la tête de plusieurs livres est en train de réaliser un vrai travail d'écrivain pour notre domaine et la cosmoculture.

Nous vous adresserons aussi des courriers trimestriels et aussi des notes d'informations plus régulières afin d'être en contact plus permanent avec notre domaine.

Nous essayerons d'animer notre blog et un second site devrait voir le jour pour expliquer la cosmoculture évolution.

Les vins :

Comme je vous le disais nous sommes en fin de vendanges. Les premières parcelles récoltées sont destinées au vin blanc : deux mois sans eaux marque les esprits de la terre, notre méthode de travail apporte plus de souplesse avec les besoins d'eaux de la plante et évite les forts stress hydriques, notre maturité dans nos sols argilo calcaire n'a pas été bloqué, le potentiel sucre s'est vite accumulé dans les grappes et les acidités sont bonnes, nous avons ramassé dans un bon équilibre acide sucre , car les blancs du sud sont parfois trop solaires et trop lourd. Les grands blancs au contraire ont toujours plus d'équilibre et de fraîcheur, c'est ce que l'on recherche. Ce n'est pas dans l'impressionnisme que l'on fait notre chemin mais dans la ligne de la pureté, de la fluidité et de l'énergie vivante.

Cette année nous allons également faire des essais en amphore pour le blanc, nous avons ramassé une parcelle de muscat à petit grain en légère surmaturité. Eraflée à la main elle a été dirigée vers une amphore en argile blanche du domaine. Une autre amphore à reçu des baies de clairettes roses et blanches afin de faire des macérations longues en blanc et une dernière un jus d'une roussanne

Pour les rouges : une année de très grande concentration de très grosse maturités sur les grenaches et des syrah et mourvèdre de grande qualité. Cette année nous atteindrons 10 amphores de vinifications pour les rouges.

Nous avons aussi récoltés deux parcelles syrah et Carignan précocement afin de pouvoir élaborer des vins pleins de fruits et généreux pour la saison estivale à venir.

Rosés : nous continuons nos expérimentations de vinification en rosé pour obtenir une gamme de rosé surprenante et naturelle.

Cette année plusieurs bases ont été élaborées, elle devrait nous permettre de créer un rosé soft, une bulle rosé et un rosé nature peu alcoolisé délicatement coloré.

Ensuite la nature réservera son lot de surprise et nous avons décidé de créer une gamme de vins insolites et cachés, véritable surprise et trésor du domaine pour les amateurs des grands vins naturels.

Nous vous donnerons plus d'informations sur le millésime 2009, mais il sera sur le signe de la qualité de la création afin de donner les bases d'orientations sur les 10 prochaines années.

Les vins disponibles en ce début d'année 2009:

Tous nos vins proposés ont été vinifiés naturellement dans le plus grand respect de la vendange, ont fermentés grâce aux levures indigènes, sans addition de produits œnologiques, dans le respect du vin vivant et des consommateurs ne contenant aucun sulfite ajouté.



Les cuvées **Energies YIN et Yang** : Les cuvées Energie Yin et yang sont des cuvées très demandées, malheureusement dès le mois d'octobre 2008 nous étions en manque de disponibilité sur ces deux références. Nous avons élaboré, sur le millésime 2008, plus d'énergie yin et yang pour répondre aux demandes de nos différents clients et partenaires. L'élevage est plus court, le millésime 2008 s'y prête bien, yin (syrah pure à petit degrés 11,8%vol) est un vin très épicé, fluide et très digeste, yang est un peu plus virile et rustique (grenache Carignan et mourvèdre). Tant mieux pour tous et un peu d'énergie ça ne peut faire que du bien au quotidien.



Renaissance 2006 Côtes du Rhône Village St Maurice Rouge:

Renaissance est notre cuvée ambassadrice, elle donne une vision globale de notre travail. Cette cuvée provient de plusieurs parcelles du domaine. Elle est issue d'un assemblage à forte proportion de grenache. La vinification et l'élevage se font dans le respect des équilibres et du fruit. Renaissance 2006 est gourmande et très axée sur le fruit et les épices. Ses arômes très épicés, de fruits rouges et noirs et ses saveurs minérales séduiront vos papilles. Une très jolie renaissance par son équilibre et son caractère concentré et gourmand à la fois. Ce vin peut se boire dans sa jeunesse, mais il a également un beau potentiel de garde.

Renaissance 2007 sortira cette hiver les réservations sont en cours. Notre faible production et une grande renaissance nous incite à vous informer que cette cuvée sera distribuée sous système de réservation.

Maréotis 2006 Côtes du Rhône Village St Maurice Rouge : cette cuvée est issue d'un assemblage de grenache et de Syrah. L'assemblage est réalisé à la réception de la vendange pour assurer une meilleure association aromatique des deux cépages. Le terroir composé d'argile blanche confère à cette cuvée une puissance et une densité impressionnante. Les saveurs sont axées sur le fruit et la minéralité. Vin de grande garde, mais pouvant être apprécié sur la jeunesse grâce à la qualité de son fruit et de ses tanins



Amphora rouge VIII Vin de table de France

Notre Vin en Amphore : L'évolution s'est faite cette année grâce à l'acquisition de nouvelles amphores construites par un artisan potier local Mr Berthéas (84 Séguret). Vous avez des informations complémentaires dans la partie actualité Vin et vinification sur la vinification en Dolia et ses particularités.

Amphore VIII : est un vin de grande pureté avec beaucoup de fruit et un équilibre parfait. Son fruit, sa minéralité, ses tanins très doux, tactiles et profonds vous donneront une sensation et un plaisir inégalé. Ce vin à part et unique dans son identité séduira les œnophiles à la recherche de vins de grandes expressions et d'émotions.

D'autres surprises vous attendent. Nous travaillons chaque jour dans un esprit de création afin de faire reconnaître à juste titre le goût originel et la philosophie des vins naturels. Vos palais doivent retrouver le chemin de la pureté. De notre côté, nous renouons avec le vrai métier de vigneron artisan- artiste -créateur de vins pour le plaisir de vos sens. L'émotion que peut donner un vin naturel de qualité est unique, non reproductible et éternelle.

Sincères salutations. P.Viret