



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

CHÂTEAU DE CIFFRE

AOP FAUGÈRES - AOP SAINT CHINIAN - AOP LANGUEDOC



UN TERROIR D'EXCEPTION

À 25 km de Pézenas, le vignoble s'étend sur des côteaux frais et caillouteux au pied des Monts du Caroux. La propriété se situe en un **point géologique singulier, sur une zone de transition entre les sols de schistes et les sols argilo calcaires, de hautes terrasses anciennes et quelques zones de calcaires coralliens**. Cette variété de terroirs, l'escarpement des parcelles et l'altitude du domaine, combinés à une exposition unique et à la variété des cépages permettent au Château de Ciffre d'exprimer parfaitement ces 3 terroirs d'AOP. Sur les sols pentus, calcaires ou schisteux, aux portes du Parc Régional du Haut Languedoc, ces vignobles offrent des paysages d'une beauté sauvage et unique. Le Château de Ciffre est certifié Bio en 2019 suite à une conversion en agriculture biologique entamée en 2015.

UNE HISTOIRE RARE

Le Château de Ciffre, beau domaine de 70 hectares dont 44 de vignes, est la seule propriété de la région à s'étendre **à la fois en AOP Faugères, AOP Saint-Chinian et AOP Languedoc**. Il complète la diversité des terroirs travaillés par la Maison Lorgeril.

Entièrement rénové par le précédent propriétaire, le domaine d'un seul tenant est un havre de paix au piémont du Causse tout proche. Nicolas et Miren de Lorgeril ont repris en 2007 ce site pittoresque, ancien moulin à vent, totalement vierge et isolé, entre garrigues, oliviers (0,5 ha), vignes et montagnes. Depuis lors ils se sont attachés à mener le domaine vers "les sommets". Dès 2010, le Château a reçu le : "Decanter Regional Trophy."

QUELQUES CHIFFRES

- 70 ha de superficie dont 44 ha en **AOP Faugères, St-Chinian et Languedoc**
- 20 km au Nord-Ouest de Pézenas
- 50 km de Montpellier
- 25 km au Nord de Béziers
- 150 à 300 mètres d'altitude

ENCÉPAGEMENTS*

- grenache
- mourvèdre
- syrah





LES GRANDS VINS

AOP FAUGÈRES



Cépages* : syrah sur schistes 70 %, grenache vieilles vignes 20 %, mourvèdre 10 %.

Présentation : bourguignonne authentique, cartons de 6 couchés.

Dégustation : nez ample et profond, fruits noirs et truffe, arômes d'épices (girofle et poivre blanc). Bouche charnue, tanins très fins, belle harmonie. Ce vin atteindra sa plénitude entre 5 et 8 ans. Il est bon de le carafier avant le service (1h). Elevage partiel en barriques (12 à 14 mois).

Accords : bœuf, gibiers, fromages relevés.

AOP SAINT-CHINIAN

Cépage : syrah, grenache.

Présentation : bourguignonne authentique, cartons de 6 couchés.

Dégustation : belle couleur rouge rubis. Complexité aromatique. Finesse des arômes de garrigues, de truffes et olives noires. Bouche élégante, présente et veloutée à la fois. Les tanins sont suaves et vanillés.

Accords : coq au vin, viandes en sauce, côte de bœuf.

LES TERROIRS D'ALTITUDES

AOP FAUGÈRES



Cépages* : syrah sur schistes, grenache, mourvèdre.

Présentation : bourguignonne tradition, cartons de 6 couchés.

Dégustation : robe très sombre, grenat foncé. Nez ample et intense, dominé par les fruits noirs. Notes d'une grande fraîcheur, de havane et de cacao soutenues par un trait de poivre. Bouche charnue, tanins bien mûrs, finale très longue. Belle présence en bouche. Très bon potentiel de garde (3 à 7 ans). Elevage barriques 9 mois.

Accords : magrets de canard, volailles, côtes de bœuf grillées, charcuterie et fromages affinés.

AOP SAINT-CHINIAN

Cépages* : syrah 60 %, grenache vieilles vignes 40 %.

Présentation : bourguignonne tradition, cartons de 6 couchés.

Dégustation : robe grenat foncée. Nez puissant et complexe, arômes de fruits rouges croquants. Notes de caramel et de bergamote. Bouche ample et riche. Le grenache donne toute sa mesure par des tanins à la fois puissants et délicats. Belle longueur. Vin à potentiel de garde (2 à 5 ans). Elevage barriques 9 mois.

Accords : volailles roties, fromages affinés.

LE CLASSIQUE

AOP SAINT-CHINIAN



Cépages* : syrah, grenache, mourvèdre.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : robe grenat foncé. Nez bien présent à dominante de fruits rouges frais et croquants. Notes poivrées provenant de la Syrah. Bouche ample et onctueuse aux tanins ronds.

Accords : tartes salées, volailles rôties, fromages affinés.



* Les proportions sont indicatives et peuvent évoluer légèrement au gré des millésimes

Réalisation : Esope - Création : Atelier de Signes - Ne pas jeter sur la voie publique