

Domaine Pierre André

30, FAUBOURG ST-GEORGES - 84350 COURTHÉZON - Tél. 04 90 70 81 14 et 04 90 70 73 25 - Fax 04 90 70 75 73

C H A T E A U N E U F D U P A P E =====

LE DOMAINE

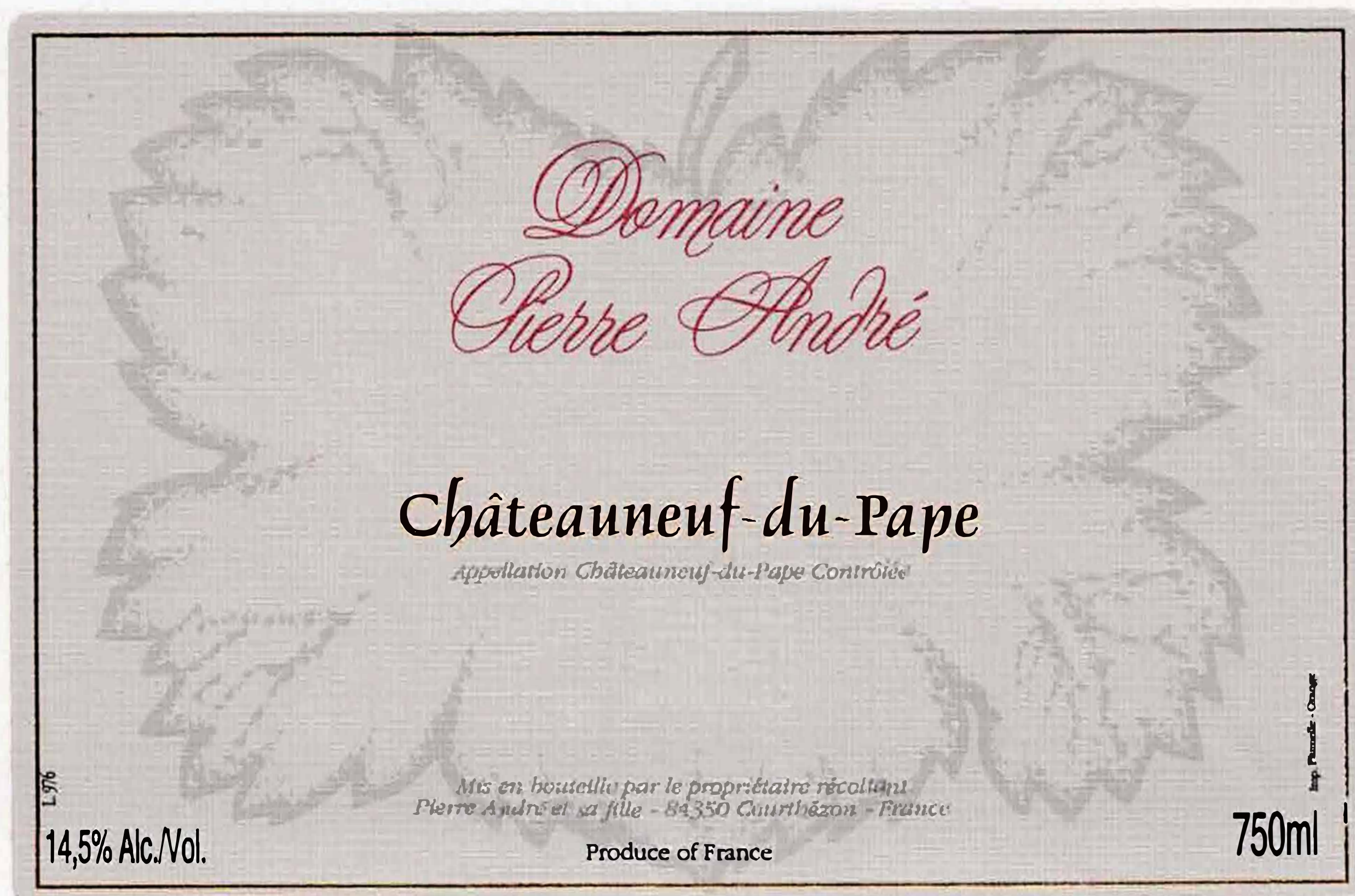
LES VIGNES

LA CULTURE

LA VINIFICATION

LES VINS

L'ART DE LES SERVIR



Domaine Pierre André

30, FAUBOURG ST-GEORGES - 84350 COURTHÉZON - Tél. 04 90 70 81 14 et 04 90 70 73 25 - Fax 04 90 70 75 73

LE DOMAINE

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Il est situé à Courthézon, entre Orange et Avignon, sur l'appellation de CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

GEOLOGIE : Le terrain bénéficie d'une grande diversité : cailloux roulés (quartzites), molasse, calcaires, sables, argiles.

CLIMAT : Conditions climatiques très favorables à la vigne : climat régional méditerranéen avec le fameux Mistral qui optimise l'ensoleillement tout en réduisant la pluviométrie et les brouillards.

SUPERFICIE : Totale du domaine 18 Ha, en appellation CHATEAUNEUF-DU-PAPE 16 Ha.

LES VIGNES

Age : Ce sont de TRES VIEILLES VIGNES : certaines parcelles ont plus de 100 ans ! , l'âge moyen est de 60 ans.

EXPOSITION : Sud, Est et Ouest.

DENSITE : Moyenne de plantation : 3500 pieds/Ha.

ENCEPAGEMENT :

dans le ROUGE :	GRENACHE	78 %	dans le BLANC :	CLAIRETTE	40 %
	SYRAH	10 %		BOURBOULENC	30 %
	MOURVEDRE	10 %		ROUSSANE	20 %
	CINCAULT	2 %		GRENACHE	10 %
	MUSCARDIN				
	COUNOISE				
	PICPOUL				

Domaine Pierre André

30, FAUBOURG ST-GEORGES - 84350 COURTHÉZON - Tél. 04 90 70 81 14 et 04 90 70 73 25 - Fax 04 90 70 75 73

LA CULTURE BIOLOGIQUE

Par RESPECT DE LA NATURE, DE LA VIE, DU CONSOMMATEUR ET ... DE NOUS MEME, notre culture est EXEMPTÉ DE TOUT PRODUIT CHIMIQUE DE SYNTHÈSE.

Tout au long de l'année, nous recherchons à travailler en intelligence avec la nature en respectant son équilibre :

TRAVAIL DU SOL : mécanique (labours, décavaillonnage), et manuel.

FUMURES : épandage de COMPOSTS de fumiers de cheval, ou mouton, ou vache, plus écorces d'arbres.

TAILLE : par la taille et le choix des fumures, nous limitons la production.

TRAITEMENTS : cuivre et soufre pour protéger la végétation, bacillus thuringiensis contre les vers de la grappe.

Cette méthode de culture est conforme au cahier des charges de la Fédération Européenne des Syndicats d'AGROBIOLOGISTES (marque : Terre & Vie) depuis 1988. Elle était déjà pratiquée depuis 1980; et de 1963 à 1979 à l'exception des traitements des vers de la grappe qui étaient effectués avec un insecticide non biologique.

LA CULTURE BIODYNAMIQUE

Dans notre recherche constante d'un travail toujours plus harmonieux avec la nature et d'une augmentation de la qualité de nos vins, depuis 1992 nous pratiquons la CULTURE BIODYNAMIQUE. (R. STEINER)

Nous soignons et régénérons la terre et les vignes en pulvérisant des extraits de plantes ainsi que les préparations biodynamiques spécifiques et nous tentons de travailler en harmonie avec les rythmes cosmiques.

Domaine Pierre André

30, FAUBOURG ST-GEORGES - 84350 COURTHÉZON - Tél. 04 90 70 81 14 et 04 90 70 73 25 - Fax 04 90 70 75 73

NOS VINS

Nos choix de culture et vinification nous permettent de vous offrir des VINS SAINS, EQUILIBRES, de TRES GRANDE QUALITE et de TRES LONGUE GARDE.

Le caractère de chaque millésime est mis en avant : nous cherchons à exprimer au mieux les qualités de chacun.

L'ART DE LES SERVIR : Le léger dépôt pouvant apparaître, est une évolution naturelle dans le vieillissement qui ne nuit en rien à leur qualité.

Servez les avec précaution.

DUREE DE CONSERVATION : Nos Chateaux Rouges atteignent leur plénitude entre la 5^{ème} et la 8^{ème} année, mais ils peuvent se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et les conditions de conservation.

Nos Blancs se consomment en général dans leurs deux premières années.

Pour obtenir la quintessence de nos vins, il est recommandé :

- pour les rouges : de les entreposer dans la salle du repas 24 heures à l'avance, de déboucher les bouteilles 2 heures avant de les servir à une température de 16 / 17 ° environ.

Ce sont les meilleurs compagnons des viandes, gibiers et fromages.

- pour les blancs : les servir frais mais non glacés à 12 °.

Excellents en apéritif et en accompagnement du poisson.