

www.domaine-rouaud.com



DOMAINE
ROUAUD

Pyrénées Orientales
FRANCE





Jérôme & Sophie Rouaud *Artisan-Vignerons*

Origine de la propriété : Installé hors cadre familial, nous avons repris les vignes et créé la cave la même année ; hivers 2003, à Pézilla la Rivière - 20 kms à l'ouest de Perpignan, au nord de la vallée de la Têt.

Terroir : nos terres sont situées sur l'aire d'Appellation d'Origine Protégée des « Côtes du Roussillon Villages », avec un îlot de 6ha au lieu dit « Terra Ulls », soit au total 10 hectares (8ha en propriété et 2ha en fermage).

Nature du sol : Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de Galets roulés, Quartz, Gneiss, Argile rouge et jaune & Schistes pulvérisés.

Culture : bientôt 23 ans d'**Agriculture Biologique** depuis la création en 2003, Certifié par Ecocert. Respect de la faune et de la flore. Travail des sols par labours traditionnels, fauchage des zones enherbées, avec maintien des haies et buissons de

garrigue. Traitements au minimum après observations, essentiellement avec des poudrages de soufre et préparations de plantes. Pas d'insecticides. Pas de désherbant. Recherche d'une vigne en adéquation avec son milieu, pour une expression de terroir originel. Et progressivement, depuis 2014, mise en œuvre de méthodes *Biodynamique*, suivi du calendrier lunaire, tisanes et purins d'orties...

Encépagement : 10 cépages ! : Grenache noir, gris – Carignan noir & blanc – Syrah – Mourvèdre – Nielluccio – Vermentino – Muscat Petits-grains et Cabernet-Sauvignon. Rendement moyen de 20 hectolitres par hectares, soit ≈ 20.000 bouteilles aujourd'hui. Et un 11ème cépage plantation de 2026 du Verdelho !

Vinification : Vendange manuelle, avec une recherche de maturité juste (sans sur-maturité). Vinification naturelle par cépage et parcelle. Cuvaïsons longues, en douceur sans additif (levures indigènes, sauf exception). Utilisation très modérée des sulfites (de 1/5 à 1/3 des doses autorisées). *Des raisins Bio pour un Vin Naturel !*

Organically grown wines : The Domaine Rouaud estate is situated among olive and almond trees, on the terraces of the Têt Valley in the Roussillon region of French Catalonia.

The soils : The shallow soils are very stony (pebbles, yellow clay, gneiss, quartz and schist). Superficie : 11 hectares.

The vineyards are managed and the wines crafted by Jerome ROUAUD, self-taught winemaker completely committed to his passion for wine. The estate is run on a small scale – there are only nine hectares of vineyards (23 acres) which form part of the Côtes du Roussillon Villages terroir.

The wine, a reflection of the land, is nature 's gift and the Biodynamic farming

From conviction as well as from our commitment to transparent practices, we have decided to make our wines as naturally as possible.

Grapes varieties : Grenache black & white – Carignan black & white – Syrah – Mourvèdre – Maccabeu – Muscat Petits-grains

Vinification : Thanks to our work in the vineyards, we produce superb *organically-grown grapes* whose potential derives from quality of our terroir. Our winemaking methods aim to reveal this quality by optimising the ripeness of the grapes while avoiding any excessive maturity. In both vineyards and winery, we have closed to keep extraneous influences to a strict minimum, avoiding products not normally present (only native yeast in the winery, manure in the vineyards), and vinification is carried out unaggressively. We foster the development of *native yeast naturally present on the grapes*.

Gaïa - Rosé Brut Nature -

Ce rosé effervescent est vinifié suivant la méthode traditionnelle, soit avec une deuxième fermentation en bouteille. Mais contrairement au Champagne et Crémant, notre rosé n'est pas chaptalisé, ni à la récolte, ni pour la prise de mousse par la liqueur de tirage.

En effet, lors de la vinification du vin sec, une partie du moût (jus de raisin) est réservé et congelé pour servir de "liqueur de tirage" pour la 2^{ème} fermentation.

Cépages

70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah conduit en gordont de Royat.

Vendanges

Millésime 2015, récolte 100% manuelle fin août. Vinification en cépages assemblés.

Vinification en 4 étapes ;

Vin sec : pressurage direct, débourbage, et fermentation complète en cuve.

Tirage : pour la prise de mousse ou 2^{ème} fermentation en bouteille, mise en bouteille champenoise avec assemblage du vin rosé sec et du moût naturel réservé.

Élevage : élevage sur lies fines, bouteilles couchées sur lattes pendant 10 à 24 mois.

Dégorgement et bouchage : opération d'élimination du dépôt et bouchage liège sans aucune liqueur dite d'expédition : C'est donc un "brut non dosé" qui conserve ainsi cette expression d'un Rosé Brut Nature.

Dégustation

De couleur rosé aux reflets orangés, le nez s'ouvre sur des notes de fruits à petites baies rouge, avec la rondeur de fruits à chair blanche.

En bouche, la bulle est fine, abondante et régulière. On retrouve ces notes de fruits à chair blanche, mêlées de fraises des bois, avec une finale très rafraîchissante et longue.

Servir très frais vers 6-8°, idéalement en apéritif dinatoire !

Conditionnement

Bouteille champenoise blanche de 750 ml par carton de 3x4.

Bouchage liège Diam3.



A Fleur de Peau

- vin rouge -

tendre & léger !

Nature du sol

Sols argilo-sableux, terroir alluvionnaire des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt.

Cépages

80% Cabernet-sauvignon, 20% Syrah. Conduit en cordons de Royat.

Vendanges

Millésime 2022, récolte 100% manuelle fin août de raisins à faible maturité. Production 3.000 bouteilles. Vin Bio - certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, levures indigènes. Raisins éraflés et foulés, macération courte de 4 jours avec de légers remontages quotidiens. Fermentation malolactique.

Elevage de 6 mois en cuve ovoïde. TAV : 12,5%vol. Sulfites total : 21mg/l.

Dégustation

Jolie couleur, brillante, légère, qui annonce un vin souple. Le nez et la bouche sur des notes de petits fruits rouges, avec des notes très florales comme la violette.

Un rouge léger, croquant, à boire frais vers 10-12°C.



Accord mets

Tapas, Escabèche, Viandes et poissons grillées...

Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton de 2x3.

Bouchage liège Diam1.

Llosa

- vin blanc sec ovoïde -

Toute la fraîcheur de
ce lac cerdan, le LLosa

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, schistes pulvérisés, sur des argiles rouges.

Cépage

Vermentino, rendement 30 hl/ha. I.G.P. Côtes Catalanes

Vendanges

Millésime 2023, récolte 100% manuelle fin août. Production 1 ovoïde de 15hl soit 2.000 bouteilles. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Pressurage direct et lent de raisins non éraflés. Débourage au froid, fermentation à température contrôlée en cuve. Elevage de 12 mois sur lies fines en cuves ovoïde, permettant un très léger brassage des lies fines accompagnée d'une fine micro-oxygénation.

TAV : 13,5% vol. Sulfites total : 34mg/l

Dégustation

Robe or clair, transparente au reflet vert. Nez fin d'amande fraîche et fenouil. En bouche, attaque vive, arômes dans la continuité du nez, notes minérales et florales, sur une finale nette et rafraîchissante. Servir non glacé vers 10°.

Accord mets

Terrine de légumes, asperges, ravioles de crabe...



Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton de 2x3

Bouchage liège Diam3

Barbacanes

- vin rouge ovoïde -

100% Grenache noir !

**Cépage ancestral du Roussillon comme
ces barbacanes de nos châteaux médiévaux !**

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, à dominante de galets roulés.

Cépage

100% Grenache noir conduit en gobelet, rendement 30 hl/ha. I.G.P. Côtes Catalanes

Vendanges

Millésime 2022, récolte 100% manuelle début septembre. Production d'une ovoïde de 15hl soit 2.000 bouteilles. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, levures indigènes. Raisins éraflés mais non foulés, départ de fermentation sans maîtrise de température entre 30 à 40°, macération courte de 12 jours avec de légers remontages. Fermentation malolactique. Elevage de 12 mois en cuve ovoïde. TAV : 13,5%vol. Sulfites total : 28 mg/l.

Dégustation

Le nez ouvert sur des notes de fruits rouge mûrs. En bouche, tanins croquants, arômes dans la continuité du nez, de cerise noir, avec une bonne persistance et finale ronde.
vin à boire dès aujourd'hui, et sur 2-3 ans.

Accord mets

Charcuterie, une viande grillée, un lapin aux figues...
A servir rafraîchi vers 14°



Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton de 2x3.
Bouchage liège Diam1.

Terra d'Eole

- vin rouge ovoïde -

*Terroir de vent
pour Syrah & Grenache
cultivé sur la rive gauche de la Têt.*

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, quartz et shistes.

Cépage

Syrah, rendement 30 hl/ha. I.G.P. Côtes Catalanes

Vendanges

Millésime 2023, récolte 100% manuelle fin août. Production d'une ovoïde de 15hl soit 2.000 bouteilles. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, levures indigènes. Raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée, macération de 20 jours avec des remontages quotidiens suivant l'évolution de l'extraction. fermentation malolactique. Elevage de 12 mois en cuve ovoïde
TAV : 13,5%vol. Sulfites total : 33mg/l.

Dégustation

Robe grenat intense. Le nez ouvert, typé arômes de fruits rouges. Bouche dans la continuité, tanins jeunes mais doux, aux grains fins, notes d'épices & sous-bois, avec une bonne persistance et finale fraîche !

Accord mets

Viande grillée, tajine d'agneau ...



Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton de 2x3
Bouchage liège Diam3

Têt Blanc

- vin blanc sec -

Terroir de galets roulés de « Terra Ulls »

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, sur des argiles rouges.

Cépages

*70% Vermentino, 30% Carignan blanc en gordont de Royat et gobelet.
Rendement 25 hl/ha. I.G.P. Côtes Catalanes. Lieu dit « Terra Ulls »*

Vendanges

*Millésime 2021, récolte 100% manuelle début septembre. Vinification en cépages assemblés. Production de 4 barriques soit 1200 bouteilles.
Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01*

Vinification

*Pressurage direct et lent de raisins non éraflés. Débourage au froid, fermentation à température contrôlée en cuve. Elevage de 12 mois en barrique de 225 litres, sur lies fines.
TAV 14,5% - Sulfites total : 42mg/l.*

Dégustation

*Robe or, nez puissant au toasté fin, fumé, aux notes d'agrumes.
Bouche fine et généreuse, sur des notes de fruits à chair blanche. Vin gras, équilibré, minéral, avec une belle tension qui porte ce vin en longueur.
A servir non glacé vers 14°*



Conditionnement

*Bouteille bourgogne de 750 ml par carton à plat 2x3
Bouchage liège Diam5*

Têt Pourpre

- vin rouge -

*Terroir de « Terra Ulls »
Vin rouge d'un pourpre profond...*

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, sur des argiles rouges.

Cépages

55% Syrah, 45% Carignan noir en gordont de Royat et gobelet.

Rendement 25 hl/ha. A.O.P. Côtes du Roussillon Villages. Lieu dit « Terra Ulls »

Vendanges

Millésime 2021 et 2022, récolte 100% manuelle mi-septembre. Vendange parcellaire avec une recherche de maturité optimale. Production d'environ 4.000 bouteilles suivant les millésimes. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, en levures indigènes et pied de cuve. Raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée 20-25°C, macération douce de 18 jours avec des remontages quotidien, suivant l'évolution de l'extraction.

Elevage en demi-muids de 500L durant 24 mois. TAV 14,5% - Sulfites total : +-35 mg/l.

Dégustation

Dobe d'un pourpre profond, nez ouvert sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, des arômes mûrs, d'épices, de garrigue et une longue persistance. Ces arômes s'imposent sur des tanins présents aux grains fin. Une finale ample et suave, marque ce vin de terroir !

A déguster sur un carré d'agneau ! Carafer et servir vers 15°C. Garde 3 à 8 ans



Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton à plat 1x6.

Bouchage liège Diam5

Essència Andante

- vin rouge -

*Terroir de schistes pulvérisés,
toute l'essence du Mourvèdre ...*

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, schistes pulvérisés, sur des argiles rouges.

Cépages

80% Mourvèdre, 20% Grenache noir en gordont de Royat et gobelet.

Rendement 25 hl/ha. A.O.P. Côtes du Roussillon Villages. Lieu dit « Terra Ulls »

Vendanges

Millésime 2019, récolte 100% manuelle mi-septembre. Vinification en cépages assemblés, avec une recherche de maturité optimale. Production d'environ 2.000 bouteilles.

Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vinification

Vinification naturelle, sans intrant, en levures indigènes. Raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée 20-25°C, macération douce de 18 jours avec des remontages quotidiens, suivant l'évolution de l'extraction.

Elevage en demi-muids de 500L durant 24 mois. TAV 14,5% - Sulfites total : 41 mg/l.

Dégustation

D'une jolie robe grenat, le nez s'exprime d'abord par des notes de fruits noirs très mûrs, puis évolue vers des notes de réglisse et cacaoté. Il offre l'équilibre d'une très belle maturité et d'une belle fraîcheur, lui donnant tout son relief. Tanins à la trame serrée, finale d'eucalyptus.

A servir vers 17°, avec ouverture ou carafage.



Conditionnement

Bouteille bourgogne de 750 ml par carton à plat 1x6.

Bouchage liège Diam5

Ganaxe

Vin Doux Naturel

100% Grenache noir !

Cépage ancestral du Roussillon « muté sur grains »

Nature du sol

Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés.

Cépages

100% Grenache noir conduit en gobelet, rendement 20 hl/ha.

A.O.P. Rivesaltes Grenat, raisins Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

Vendanges

Millésime 2017, récolte 100% manuelle mi-septembre, avec une maturité de 16%

Élevage de 12 mois en milieu réducteur et mise en bouteille le 22 octobre 2018.

Vin dit non biologique car muté à l'alcool de vin non biologique.

Vinification

Raisins éraflés et foulés - fermentation à température contrôlée - En cours de fermentation, ajout d' "alcool neutre de raisins" qui stop la fermentation pour garder des sucres naturels, c'est le principe du mutage de Vins Doux Naturels. Macération de 15 jours avant pressurage.

Sucres réducteurs : 86 grammes par litre - TAV : 16%vol. - SO₂ total 34 mg/L.

Dégustation

La robe est d'un rubis profond. Son nez évoque la griotte, la mûre sauvage, le cassis. La bouche est charnue et structurée comme un rouge de garde. La finale reste fraîche sur des épices et des fruits à l'eau de vie.

A servir non chambré vers 12-14°

Accord royal avec du chocolat noir, mais aussi des fromages persillés ou un canard aux figues !

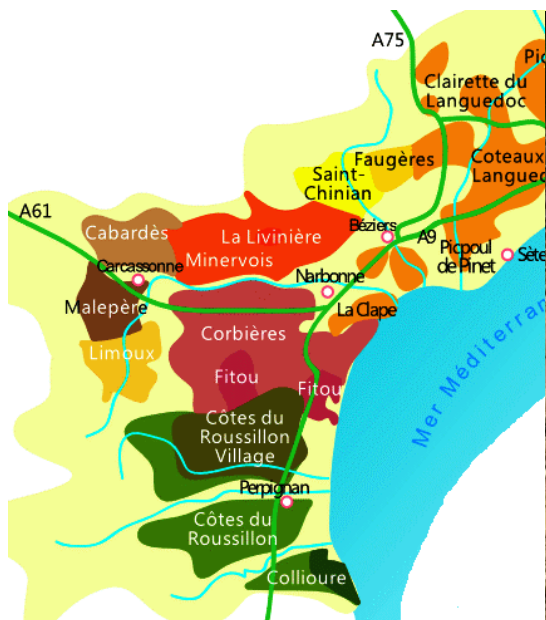


Conditionnement

Bouteille flûte Altus de 500 ml par carton couché de 1x12

Bouteille Bourgogne de 750 ml par carton de 2x3

Bouchage liège Diam.



DOMAINE ROUAUD

66370 Pézilla la Rivière

7, rue Portal d'Amont

PYRENNES ORIENTALES

+33(0)468.924.659

