

Dans son dossier spécial sur les « meilleurs Côtes-du-Rhône Villages », le mensuel cite le Domaine des Maravilhas et célèbre le LAUDUN Maestral Rouge 2013.



Sébastien Clément à Châteauneuf-de-Gadagne. Il est l'un des sept producteurs à avoir déclaré son vin en villages Gadagne, dont le terroir composé de gros galets lisses du Rhône garde la fraîcheur à tel point que la colline était appelée "le château d'eau". Les moines cultivaient ici les raisins réservés à la cuve du pape en résidence d'été en Arignon, et les vigneron de Châteauneuf-du-Pape lorgnent sur ces vignes dont le prix à l'hectare est 10 fois moins cher que chez eux ! La culture bio est facilitée par l'influence du mistral et le domaine des Clément est certifié. Les vieilles syrahs, issues d'une sélection parcelleuse sur le plateau, donnent l'amplitude savoureuse à l'éclatant 2012 (8 €), habillé de tanins profonds et charmeurs.

Domaine des Maravilhas Laudun Maestral 2013



CVF VIGNOBLE

Notre sélection

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES MASSIF d'Uchaux Domaine La Cabotte, Garancez 2012 - 12 €
Une chair pulpeuse, typique en quelque sorte du terroir du Massif d'Uchaux, dont les équilibres sont respectés grâce à une viticulture biodynamique et une intervention limitée en cuve. Le fruit du raisin est là, tout comme les parfums de cerise, de fraise. C'est un vin équilibré, harmonieux, et surtout assez frais pour assumer le mariage avec une cuisine épaisse.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES SAINT-MAURICE Domaine de l'échevin, Guillaume de Rouville 2012 - 12 €
Sur un coteau nord, à 400 mètres d'altitude, la syrah est à sa place, sur les galets roulés. Vendangée à la main, elle donne le meilleur d'elle-même : vinifiée en cuves bois puis vieillie 18 mois dans le vin, elle prend de l'emvergure. Puissant, concentré, grillé, c'est un vin d'une riche amplitude, au boisé luxueux, au bouquet complexe de réglisse et violette avec, heureusement, la fraîcheur en prime. Pour un rosé, tout simplement.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES ROMAUX Domaine Pige-Sosse, L'As du Pique 2013 - 12 €
Voilà une belle définition du grenache, qui rentre à 75 % dans l'assemblage de ce vin. Il donne à la cuvée la finesse remarquable, juste piquée au cœur de son bouquet d'épices douces et de girofle. Fraîche et délicate, la bouche particulièrement bien équilibrée s'impose sur des notes de réglisse et poivre et de citron avec des tanins costauds et une finale réglissée.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES LAUDUN Domaine de Maravilhas, Maestral 2013 - 13,90 €
Issu d'une viticulture en biodynamie, le vin est d'une texture fluide et légère, assez pur et droit, et son bouquet dominé par un fruit frais est léger. C'est en bouche que l'énergie du vin se révèle le mieux sur des tanins aimables et une fraîcheur très intéressante, signature du terroir. Ouvrez-le avec un rôti de porc à la sauge.



Tous droits de reproduction réservés

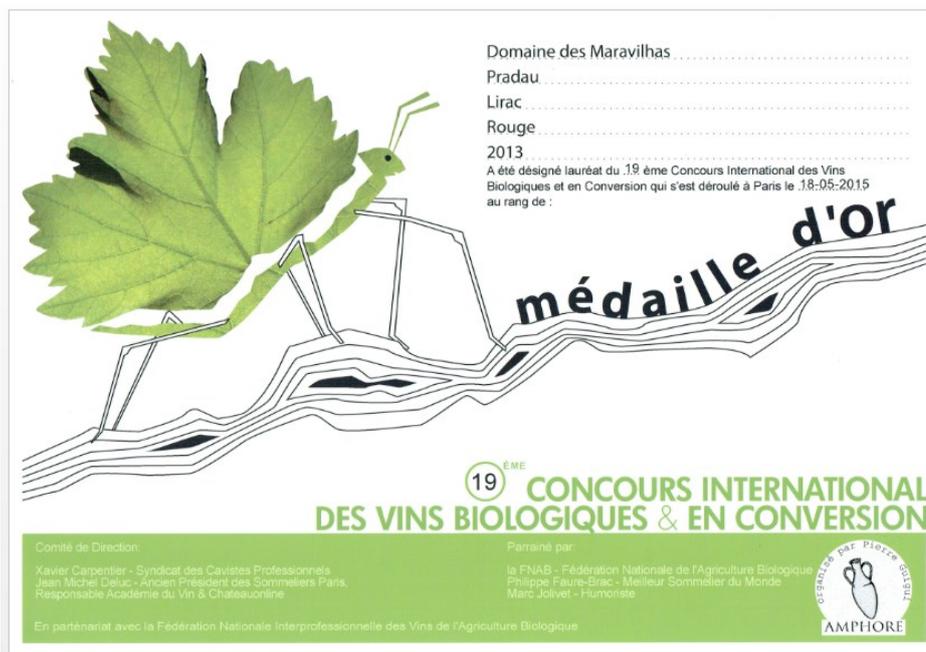


Avril 2015 : Concours AMPHORE, 19ème Concours International des Vins Biologiques & en Conversion

Le Domaine des Marvilhas a remporté la Médaille d'Or avec le LIRAC PRADAU Rouge 2013 et la médaille de Bronze avec le MAESTRAL Côtes-du-Rhône Villages LAUDUN Rouge 2013.

120 jurés, tous professionnels du vin (cavistes, sommeliers, oenologues, courtiers, restaurateurs, journalistes, blogueurs...), ont dégusté 460 vins et décerné 152 distinctions (soit 33 % des vins présentés).

Le Concours AMPHORE est la plus importante dégustation internationale de vins bio et en conversion de Paris. Vitrine de la viticulture biologique, c'est un concours indépendant et reconnu par l'ensemble de la profession. Il contribue à donner une image positive de la démarche bio au travers de son sérieux. Il est reconnu par les instances professionnelles du vin et de la bio, en atteste le grand nombre de sollicitations, en qualité d'expert, dont font l'objet **les organisateurs et les jurés.**



Domaine des Marvilhas
Pradau
Lirac
Rouge
2013
A été désigné lauréat du 19^{ème} Concours International des Vins Biologiques et en Conversion qui s'est déroulé à Paris le 18-05-2015 au rang de :

médaille d'or

19^{ÈME} CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES & EN CONVERSION

Comité de Direction:
Xavier Carpentier - Syndicat des Cavistes Professionnels
Jean Michel Deluc - Ancien Président des Sommeliers Paris
Responsable Académie du Vin & Chateaulaine

Parrainé par:
la FNAB - Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
Philippe Faure-Brac - Meilleur Sommelier du Monde
Marc Jolivet - Humoriste

En partenariat avec la Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique



Domaine des Marvilhas
Maestral
Côtes du Rhône Villages Laudun
Rouge
2013
A été désigné lauréat du 19^{ème} Concours International des Vins Biologiques et en Conversion qui s'est déroulé à Paris le 18-05-2015 au rang de :

médaille de bronze

19^{ÈME} CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES & EN CONVERSION

Comité de Direction:
Xavier Carpentier - Syndicat des Cavistes Professionnels
Jean Michel Deluc - Ancien Président des Sommeliers Paris
Responsable Académie du Vin & Chateaulaine

Parrainé par:
la FNAB - Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
Philippe Faure-Brac - Meilleur Sommelier du Monde
Marc Jolivet - Humoriste

En partenariat avec la Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique



Mai 2015 : Concours des vins ELLE à table

Le jury, composé d'une centaine de professionnels et présidé par Caroline Furstoss, chef sommelière des établissements de Jean-François Piège et membre du comité de dégustation de la RVF, élue meilleure sommelière 2014 par ses pairs, a décerné 114 médailles d'or et 389 médailles d'argent parmi les 1959 vins inscrits qu'il a dégustés à l'aveugle.

Le Pradau Blanc 2013 est le seul LIRAC Blanc à avoir obtenu une distinction.

CONCOURS DES VINS

ELLE

à table

CONCOURS PALMARÈS TROPHÉES VIDEOS ACTUS PRODUCTEURS DEGUSTATEURS

DOMAINE DES MARAVILHAS - CUVÉE PRADAU

Argent 2015

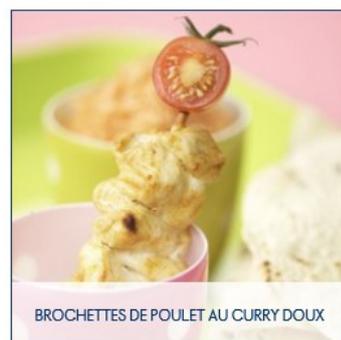
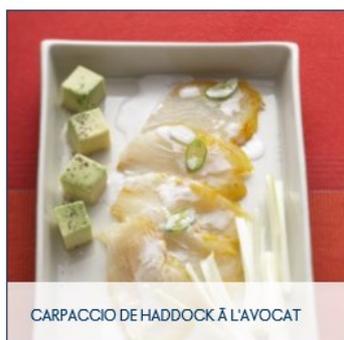
Belle robe d'un jaune assez soutenu aux reflets or-vert. Nez un peu discret, riche, sur des notes de résine de pin, de fougère et de pomme. La bouche est opulente, un brin florale sur le genêt, un brin fruitée sur la poire. Un vin assez riche qui a besoin d'un plat pour s'exprimer.



APPELLATION: AOP Lirac
PAYS: France
MILLESIME: 2013
CATÉGORIE: Tranquille Blanc
CÉPAGE(S): Bourboulenc - Clairette blanche
CERTIFICATION: Certification Biodynamie
LOT: L18214BL13
PRIX: Entre 12.00 € et 13.00€



ASSOCIATION DES METS AVEC CE VIN



Juin 2015 : Le Revue du vin de France, spécial millésime 2014

Le numéro spécial de juin consacre les 1500 meilleurs vins du millésime 2014. Y figurent deux vins du Domaine des Maravilhas, le LAUDUN Maestral Blanc (le seul Côtes-du-Rhône Villages Blanc sélectionné) et le LIRAC Pradau Rouge, avec la note 13,5-14 pour le premier, et 13-14 pour le second.



Vin blanc

13,5-14 Domaine des Maravilhas

Laudun Maestral. Le nez vif et la bouche salée donnent l'impression d'un raisin dont on aurait fait macérer la peau. Un blanc agréable, équilibré et bien typé. 12,90 €

196 ■ JUIN 2015 - LA RVF n° 592

13-14 Domaine des Maravilhas

Nez d'olive noire et de laurier. Matière en bouche serrée. Un lirac axé sur la puissance. 13,50 €

LA RVF n° 592 - JUIN 2015 ■ 195

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Le meilleur du vin
depuis 1927

Septembre 2015 : Bettane + Desseuve, guide des vins 2016

Le Domaine entre dans le prestigieux guide indépendant Bettane + Desseuve, pour son édition 2016. Le LIRAC Pradau Blanc 2013 est présenté en « Coup de Coeur », avec un joli commentaire de dégustation d'Antoine Pétrus.



■ Luberon Pétula
■ Luberon Sepia 2
■ Ventoux Orca 21

Rue Amédée-Giniès, 842
marrenon@marrenon.co
Visite : Du lundi au samedi

DOMAINE DES MARAVILHAS

★ ★ ★ ★ ★

LE DOMAINE : Une découverte de plus à vous faire partager, avec ce domaine proche de Tavel à Saint-Laurent des Arbres. Ici la biodynamie règne en maître et l'esprit de la famille Bistagne est enclin à produire des vins portant très haut l'expression des appellations produites. Grâce à l'aide de Frédéric Duseigneur, le domaine est né en 2014 et affiche déjà de très belles réussites, aussi confidentielles soient-elles. À la vigne, la reprise de très vieilles parcelles des années 1970, sur des galets roulés et des argiles permet l'obtention en cave de jus savoureux et longs. À suivre de très près.

LES VINS : Somptueux blancs rejoignant le haut de l'expression de Lirac. Ils prouvent par leur harmonie comme leur texture le potentiel à développer sur l'appellation.

COUP DE CŒUR

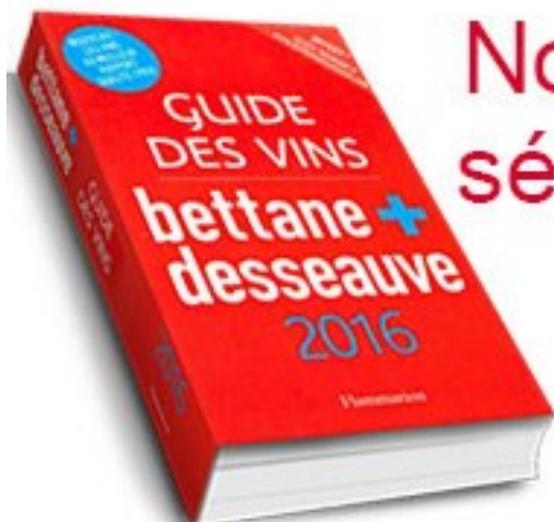
■ Lirac Pradau 2013 | Sec | 2016 > 20 | NC 14,5/20
Bourboulenc, clairette et grenache forment un ensemble réussi. Racé, parfumé dans la finesse et tendu par une sève minérale. Réussite évidente et prédispositions aux plaisirs de la table.

■ Lirac Pradau 2013 | Sec | 2016 > 20 | NC 14/20
■ Lirac Pradau 2012 | Sec | 2016 > 20 | NC 14/20

■ Beaugues de Veni
■ Ventoux 2012 | S

5. Impasse du Château d'Eau, 30126 Saint-Laurent des Arbres • Tél. 04 66 79 98 11
• info@domainedesmarvilhas.com • www.domainedesmarvilhas.com

La Font Valet, 84190 Lafar
• www.martinelle.com •



Nouvelle
sélection
2016 !

Dans cet article vantant l'accord LIRAC Blanc et Fromages, notre LIRAC Pradau Blanc 2013 est suggéré pour accompagner le bleu d'Auvergne!

TRUCS de mec 

Site Internet | Trucs de Mec.com
Date de Publication | 4 Octobre 2015
Rubrique | Plaisirs Gustatifs
Circulation | 32 000 Visiteurs Uniques par Mois

Accord Lirac Blancs & Fromage

Posted on 4 octobre 2015 by trucs de mec

Je vous avais parlé il y a quelques temps des accords **vins & fromage**, beaucoup de gens vont accompagner un verre de vin rouge avec un morceau de fromage. Je vous révélais dans l'article en question que l'on pouvait faire des associations étonnantes et associer un bon vin blanc avec du fromage ! C'est le cas pour les crus blancs de l'appellation **Lirac**, que j'avais découvert l'an dernier en dégustant un très bon vin rouge du Domaine laferrière, elle fait partie des 13 crus de la Vallée du Rhône. Pour cet hiver, on a pensé que les Lirac blancs seraient de parfaits compagnons pour les fromages ! Du simple plateau de fromage aux recettes traditionnelles hivernales, vous trouverez le compagnon idéal parmi les Crus blancs de cette AOC. Les Lirac en Blanc séduiront par leur palette aromatique florale et fruitée. Ce sont des vins raffinés et délicats ! Chaque cuvée s'associe à un fromage pour créer des accords traditionnels ou inédits. Ces accords en question se feront avec des fromages à pâte molle, des fromages de chèvre et aussi des fromages à pâte persillée.



13 / LE BLEU D'AUVERGNE AVEC ... /

DOMAINE DES MARAVILHAS / LIRAC BLANC 2013 CUVÉE « PRADAU »

Cépages | Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc

Œil | Cette cuvée développe une belle robe jaune assez soutenue, aux reflets verts.

Nez | Discret et riche à la fois, il est dominé par des notes de résine de pin, de fougère et de pomme.

Bouche | La bouche est opulente, florale sur le genêt et fruitée sur la poire.

L'accord traditionnel | Tourte aux lardons et Bleu d'Auvergne

L'accord inédit | Cookies au Bleu d'Auvergne et aux amandes

Détour au domaine | Situé à Saint-Laurent-des-Arbres, les parcelles et le chai sont issus du Domaine Duseigneur créé en 1967 par Jean Duseigneur, héritier de quatre générations de vigneron. En 2014, son fils rejoint Jean-Frédéric et Morgane Bistagne qui reprennent cette exploitation est la rebaptise Domaine de Maravilhas. Ils développent son histoire en perpétuant l'esprit innovateur de son fondateur et se tournent vers la biodynamie.

Informations pratiques | PVC 12,90 €

www.domainedesmaravilhas.com



Octobre 2015 : Robert Parker

Jeb Dunnuck, le « wine advocate » de Robert Parker pour le Rhône, la Provence, le Languedoc-Roussillon, l'Etat de Washington et la Californie Centrale, a dégusté les vins du Domaine des Marvilhas actuellement commercialisés aux USA. Ces vins lui ont été proposés par Peter Weygandt, notre importateur pour les Etats-Unis.

Les trois vins dégustés, 2 Rouge, 1 Blanc ont obtenu une note. Le Domaine des Marvilhas entre donc officiellement dans les ratings mondialement consultés et souvent redoutés par les producteurs, du prestigieux magazine Wine Advocate de Robert Parker.



**2014 Domaine des Marvilhas
Laudun Maestral Blanc**

Tight and backwards at first, the 2014 Laudun Maestral Blanc has plenty of tart apple, pear and crushed rock-like nuances to go with a medium-bodied, elegant and racy style on the palate. Made from 95% Clairette and 5% Grenache Blanc that was brought up all in concrete tank, it will be better in six months and drink nicely for a year. It's a high quality white that will be versatile on the dinner table.

Domaine des Marvilhas was created in 2014 when Jean-Frédéric and Morgane Bistagne purchased vineyards from the Lirac-based Domaine Duseigneur estate. All of these latest releases have solid character and are well made.

- Jeb Dunnuck (October, 2015)

Copyright 2015, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission



**2013 Domaine des Marvilhas
Laudun Maestral Rouge**

A blend of 40% Grenache, 35% Cinsault and the rest Syrah, the ruby/purple translucent colored 2013 Laudun Maestral Rouge is medium-bodied and elegant with lots of violets, dried herbs, crushed rock and darker berry fruits. It has moderate depth and richness, yet shines for its purity and elegance.

Domaine des Marvilhas was created in 2014 when Jean-Frédéric and Morgane Bistagne purchased vineyards from the Lirac-based Domaine Duseigneur estate. All of these latest releases have solid character and are well made.

- Jeb Dunnuck (October, 2015)

Copyright 2015, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission



**2013 Domaine des Marvilhas
Lirac Pradau**

Deeper and richer than the Laudun Maestral cuvee, the 2013 Lirac Pradau is 40% Grenache, 40% Syrah and 20% Cinsault that spent 18 months in tank. It's a medium-bodied, lively and fresh effort that has lots of liquid blackberry, crushed rock, smoke and hints of violets on the nose. Pure, elegant and well made, with lively acidity, drink it over the coming 3-5 years.

Domaine des Marvilhas was created in 2014 when Jean-Frédéric and Morgane Bistagne purchased vineyards from the Lirac-based Domaine Duseigneur estate. All of these latest releases have solid character and are well made.

- Jeb Dunnuck (October, 2015)

Copyright 2015, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

Novembre 2015 : Vert de Vin, magazine papier et en ligne

Mise en évidence du Domaine des Marvilhas, avec le LAUDUN Maestral Rouge 2014.



Domaine des Marvilhas – Maestral 2014 – Côtes du Rhône Villages Laudun

Date de dégustation : 2015/11



Vin blanc Note : 14.25 /20 Vintage : 2014

Le nez est frais, fruité mais un peu discret. Il révèle de légères notes d'ananas et d'agrumes associées à une discrète note de fleurs. La bouche est fraîche, fruitée, équilibrée et offre une certaine minéralité. En bouche ce vin exprime des notes d'agrumes (coing, citron) et de très fines notes d'ananas associées à des touches de mandarine.



Avril 2016 : Decanter, *the world's best wine magazine*

John Livingstone-nous fait part de ses préférences en Vallée du Rhône Sud, avec pour critères la fraîcheur, la buvabilité avec un degré alcoolique moindre et l'expression authentique des terroirs.

Le Domaine des Maravilhas y est cité, parmi les domaines les plus prestigieux et reconnus de la région.

Vintage report

Southern Rhône 2014

This pleasant vintage offers fresh and drinkable wines of moderate alcohol – accurate expressions of their terroir. John Livingstone-Learmonth shares his top picks and urges readers not to overlook them in their enthusiasm for the 2015s

Lirac

The west bank had more rain than the eastern side around Gigondas, Rasteau and Cairanne this year, so life wasn't easy at Lirac. The whites and rosés came up trumps, with fluid appeal, and moderate alcohols. However, there are some reds to appreciate too: Châteaux Mont-Redon, Montfaucon and St-Roch; Domaines La Løyane, Maby, Maravilhas, Mordorée, La Rocalière and Mas Isabelle are up to the mark, backed by good, dark fruit.



Mai 2016 : Decanter World Wine Awards 2016

Le LAUDUN Maestral Blanc, millésime 2014 obtient la médaille de Bronze avec la note de 86 points.



Mai 2016 : Terre de Vins, magazine

La journaliste Laure Goy signe un article intitulé « Duo de Bio » dans lequel elle met en avant le LAUNDUN Maestral Blanc 2014.

DOMAINE DES MARAVILHAS MAESTRAL 2014 (12,50 €)

Jean-Frédéric a rejoint l'équipe des vignerons Bio-dyvin, fiers de leur travail en biodynamie, depuis deux ans. Ce sont les galets roulés de Lirac et de Laudun, côté Gard, mais proches des sols de Châteauneuf-du-Pape, qui font sa fierté de vigneron. Ce 100 % clairette, est un hommage au cépage rhodanien blanc, rarement travaillé seul, et un clin d'œil aux galets de Laudun. Mais ces clairettes là sont chouchoutées : rendement à 20 hl/ha, travaillées à la main toute l'année, pressées directement sans être ensuite levurées, vinification naturelle où la « malo » se laisse faire, on obtient dans le verre un très beau blanc. A la fois nerveuse et volumineuse, la bouche déroule des notes de chair de pêche, doucement abricotées, une grande minéralité caillouteuse, et surtout une finale longue et tendue comme un i. Pour célébrer le printemps, quelques asperges et un beau poisson blanc à chair fine lui iront à merveille.



Adresses en page carnet



Mai 2016 : Concours AMPHORE, 20ème Concours International des Vins Biologiques & en Conversion

Le Domaine des Marvilhas a remporté la Médaille d'Argent avec le LIRAC La Pierre de Josette Rouge 2014. 150 jurés, près de 700 vins et 229 distinctions.

Le Concours AMPHORE est la plus importante dégustation internationale de vins bio et en conversion de Paris. Vitrine de la viticulture biologique, c'est un concours indépendant et reconnu par l'ensemble de la profession. Il contribue à donner une image positive de la démarche bio au travers de son sérieux. Il est reconnu par les instances professionnelles du vin et de la bio, en atteste le grand nombre de sollicitations, en qualité d'expert, dont font l'objet les organisateurs et les jurés.



Mai 2016 : Concours des vins ELLE à table

Le jury, composé d'une centaine de professionnels du vin et présidé par Magalie Sulpice, chef sommelière du restaurant Jean Sulpice (2 étoiles Michelin) à Val Thorens (73).

Le LIRAC Rouge La Pierre de Josette 2014 a obtenu la médaille d'argent. C'est le seul LIRAC à avoir obtenu une distinction dans la palmarès 2016.



DOMAINE DES MARAVILHAS - LA PIERRE DE JOSETTE Argent 2016

Un commentaire du vin sera prochainement mis en ligne.



APPELLATION: AOP Lirac
PAYS: France
MILLÉSIME: 2014
CATÉGORIE: Tranquille Rouge
CÉPAGE(S): Syrah
CERTIFICATION: Certification Biodynamie
LOT: L7715RLPJ14
PRIX: Entre 14.00 € et 15.00€

ASSOCIATION DES METS AVEC CE VIN



Juin 2016 : Le Revue du vin de France, spécial millésime 2015

Le numéro spécial de juin consacre les 1500 meilleurs vins du millésime 2015. Y figurent trois vins du Domaine des Maravilhas:

- le LIRAC Pradau Rouge, avec la note de 14-14,5/20
- Le LIRAC Pradau Blanc, note de 14-14,5
- le LAUDUN Maestral Rouge, note de 14-14,5

LIRAC

Avec des raisins vendangés à bonne maturité et des extractions adroites, le terroir de Lirac offre des rouges denses et souples. On y trouve aussi quelques beaux blancs. R. P.

(21 vins dégustés)

Vins rouges

14-14,5

**DOMAINE
DES MARAVILHAS**

Pradau. Parfum de fruits noirs parsemé d'épices. Vin de matière, mûr et frais, qui respecte le fruit. 13,90 €

Vins blancs

13,5-14

**DOMAINE
DES MARAVILHAS**

Pradau. Un fruit mûr et des notes de pain d'épices. De la chair et de la profondeur. 12,90 €

The image shows the cover of the magazine 'LA REVUE DU VIN DE FRANCE'. The title is in large white letters on a red background. Below the title, there are three wine bottles: 'DOMAINE GAUBY 2015', 'DOMAINE DE LA BEGUDE 2015 LA BRULADE', and 'CHATEAU Monnus 2015'. The main headline is 'LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE SPÉCIAL MILLÉSIME 2015'. Other text on the cover includes 'BANC D'ESSAI DES MINI-CAVES À PARTIR DE 300 €', 'NOUVELLE FORMULE' with '+ d'actus', '+ de rubriques', and '+ grand format', 'Pastis Ouzo Absinthe Notre palmarès des anisés', 'ENQUÊTE Vignobles et centrales nucléaires : cohabitation sous haute tension', 'Juppé et Hollande : rivalité à la Cité du vin', '10 000 vins dégustés 1600 vins retenus', and 'LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ'. At the bottom, it says 'NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES' and has a barcode.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

On trouve ici des vins denses et bien structurés, aux tanins solides et soyeux. Le fruit brille par sa maturité. R. P.

(48 vins dégustés)

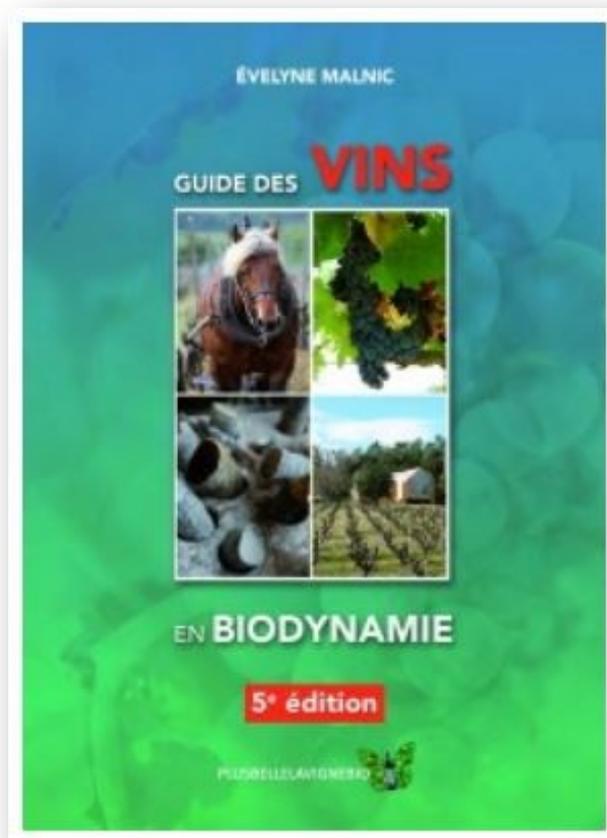
Vins rouges

14-14,5

**DOMAINE
DES MARAVILHAS**

Laudun Maestral. Ample, il donne la sensation de mâcher la peau du raisin et révèle une belle puissance. 11,90 €

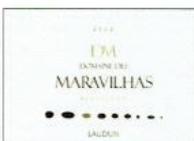
La 5ème édition du guide fait la part belle au Domaine des Marvilhas. Le LAUDUN Maestral Blanc 2014 et le LAUDUN Bessalena Rouge 2012 y sont classés parmi les vins « excellents ».



Domaine des Marvilhas Bessalena 2012



Très belle cuvée. Paré de pourpre profond, le nez gourmand, flatteur, exhale des arômes intenses de fruits noirs légèrement confiturés mâtinés de touches épicées. garrigue, humus, pointe cacao. Tout en souplesse, l'attaque annonce une bouche ronde, ample, savoureuse en diable, où tout est magnifiquement fondu, les fruits, les tanins, les 14,5°C d'alcool. Bel équilibre. La finale est longue et savoureuse sur les fruits noirs et de fines touches de cacao poudré.



- Epaulé d'agneau de Sisteron confite
- A boire maintenant et jusqu'en 2017-2018
- Autour de 14 €

Cépages grenache, syrah, cinsault
Terroir argilo-calcaire, galets roulés
Age des vignes 25 ans
Biodynamie bouse de corne, silice de corne, compost de bouse, tisanes et décoctions diverses, huiles essentielles
Vinification cépages vinifiés séparément, levures indigènes
Taux de sulfite libre 6 mg/l, total 61 mg/l
Non collé
Elevage cuve béton 18 mois
Nombre de bouteilles 8 000

Tout sur le vin

Domaine des Marvilhas Maestral 2014

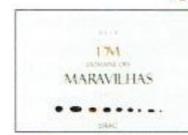


Très beau blanc rhodanien. De la robe jaune pâle aux reflets argentés s'élève un nez très élégant, tout en finesse qui associe dans un bouquet délicat et complexe senteurs florales, fruitées, minérales. En totale harmonie la bouche ample, fruitée, poursuit la partition aromatique soulignée par un léger gras et une tendre fraîcheur. Bel équilibre. Finale longue et savoureuse sur une pointe d'amertume noble qui persiste longtemps prolongeant le plaisir.

- Dos de cabillaud, vanille des isles
- A boire maintenant et jusqu'en 2017-2018
- Autour de 13 €

Cépages clairette, grenache blanc
Terroir sables
Age des vignes 35 ans
Biodynamie bouse de corne, silice de corne, compost de bouse, tisanes et décoctions diverses, huiles essentielles
Vinification levures indigènes
Taux de sulfite libre 21 mg/l, total 79 mg/l
Non collé
Elevage hiver en cuve béton
Nombre de bouteilles 3 000

Domaine des Marvilhas Pradau 2013



Très beau lirac. Le nez fort, explosif, complexe, flatteur, qui entremêle fruits rouges, fruits noirs compotés, épicés, garrigue. Dans une profonde continuité, la bouche, ample, pleine, chaleureuse, déroule une matière ronde à la texture velours qui caresse le palais avec son fruité fondu, ses tanins veloutés et sa tendre fraîcheur. Beau travail. Finale longue sur une pointe d'amertume noble.

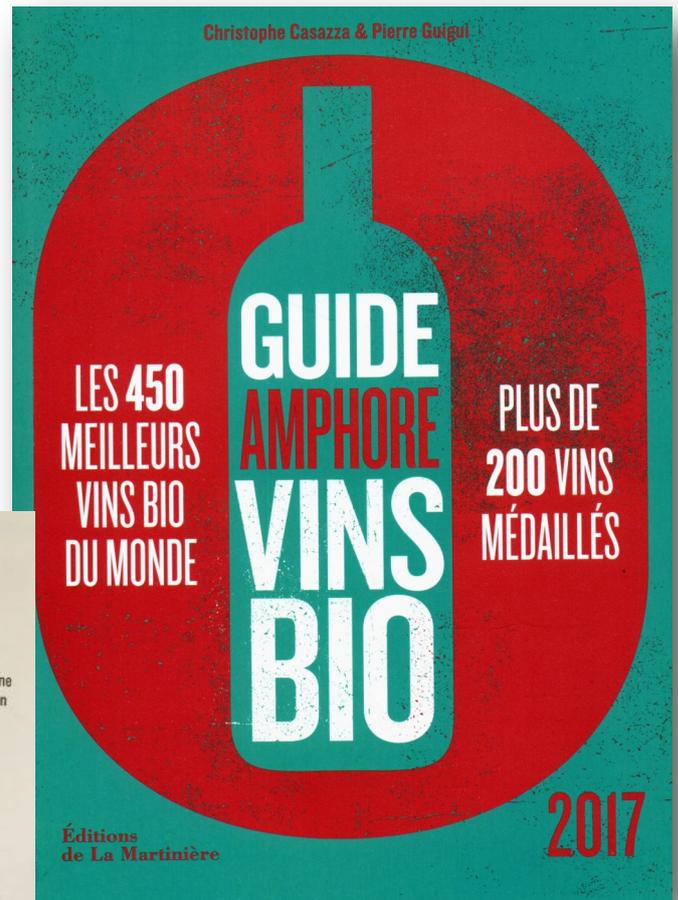
- Souris d'agneau aux figues et au miel
- A boire maintenant et jusqu'en 2017-2018
- Autour de 14 €

Cépages grenache, syrah, cinsault
Terroir argilo-calcaire, galets roulés
Age des vignes 45 ans
Biodynamie bouse de corne, silice de corne, compost de bouse, tisanes et décoctions diverses, huiles essentielles
Vinification cépages vinifiés séparément, levures indigènes
Taux de sulfite libre 7 mg/l, total 25 mg/l
Non collé
Elevage cuve béton 18 mois
Nombre de bouteilles 4 700

Tout sur le vin

Christophe Casazza est créateur culinaire, journaliste gastronomique, animateur cuisine pour la télévision, professeur de cuisine... Cet inventeur de « la gastrosophie », mélange de cuisine et philosophie, dispense sa maîtrise de l'art culinaire dans sa maison d'artiste de Château-Landon. Christophe Casazza est également critique pour le Gault-Millau des vins.

Pierre Guigui, ex-monsieur Vins du Gault et Millault, est le fondateur et organisateur depuis 1996 du Concours Amphore des vins bio. Journaliste et consultant, il a également dirigé la publication d'une quinzaine d'ouvrages



ce vin déploie une structure charpentée, un style généreux et voluptueux, et des tanins présents mais nobles, bien équilibrés par la richesse du fruit. Un vin d'avenir.
> À boire entre 15 et 17 °C
> À consommer dans quelques années, de 9 à 13 ans au moins

DOMAINE DES MARAVILHAS

BIO

Ce domaine aux multiples terroirs travaillé en biodynamie est situé à Saint-Laurent-des-Arbres, village voisin de Roquemaure dans le Gard, au cœur des appellations Lirac et Laudun, en face du village de Châteauneuf-du-Pape. Ses parcelles et son chai ont vu le jour en 1967. À cette époque, les parcelles n'étaient que garrigues et bois à perte de vue. Héritier de quatre générations de vignerons et originaire de la grande région viticole d'Oran, en Algérie, le fondateur du vignoble, convaincu que les terroirs étaient idéalement disposés pour produire de grands vins, défricha et planta grenache, syrah, mourvèdre et cinsault, ainsi que deux cépages blancs emblématiques de la région, le bourboulenc et la clairette. Comme le lui avaient appris les anciens, il travailla ce vignoble en pensant à l'avenir et en préservant sa richesse fondamentale : la terre. Garder l'intégrité des sols, leur équilibre géologique et organique était une priorité pour ce vigneron qui fit le choix judicieux de n'apporter aux vignes aucun désherbant, engrais ou autre substance chimique. En 1997, le vignoble est engagé dans une conduite biologique pour être converti à la biodynamie et certifié dès 2004. En 2014, Jean-Frédéric et Morgane Bistagne, soutenus par un groupe d'amis et par la famille, reprennent parcelles et chai, baptisent l'ensemble domaine des Maravilhas et développent son histoire en perpétuant l'esprit névateur de son fondateur.

5, IMPASSE DU CHÂTEAU-D'EAU 30126 SAINT-LAURENT-DES-ARBRES
06 33 62 70 68
info@domainedesmaravilhas.com

Ar Lirac La Pierre de Josette

ROUGE | 2014 | 15 €

Cette cuvée s'habille d'une belle robe sombre précédant l'effraction d'un nez aux arômes fruités de pruneau et de mûre. La bouche et son élevage élégant, son ampleur, sa richesse, sa concentration, sa fraîcheur, sa rondeur sont soutenus par des tanins fondus et concentrés. Tout cela en fait une très belle bouteille à ouvrir aujourd'hui ou à garder.

> À servir entre 16 et 18 °C
> À garder de 2 à 5 ans

Lirac Pradau GM

ROUGE | 2014 | 14 €

Le nez expressif se révèle sur des arômes de fruits noirs et rouges, des arômes de garrigue, de tapenade, d'herbes aromatiques. La bouche est puissante avec de l'ampleur, une structure tannique un peu présente encore, mais on sent un très joli vin de garde poindre à l'horizon.

> À servir entre 16 et 18 °C
> À garder au moins 10 ans

Vin de France Alice

ROUGE | 2014 | 10 €

Ce vin encore un tantinet juvénile est très prometteur et agréable, aussi bien au nez qu'en bouche. Il se livre sur des arômes de fruits rouges frais et mûrs. La bouche, bien construite, confirme les belles sensations olfactives du nez, sans aucune lourdeur, ce qui en fait un vin bien digeste. À garder un peu, pour plus de béatitude ensuite.

> À servir entre 16 et 18 °C
> À garder 5 à 7 ans



At the intersection of media and technology, Vinous is Antonio Galloni's vision of a modern-day wine publication. Vinous's team of renowned critics and writers offers in depth coverage of new releases, retrospectives and verticals of older wines, videos with winemakers, interactive maps, restaurant recommendations and more, all published in a continual, daily stream of articles. With the acquisition of *Stephen Tanzer's International Wine Cellar* in December 2014 and the addition of the IWC editorial team, Vinous expanded coverage to all major wine regions. Today Vinous is one of the most respected wine publications in the world.

2012 Domaine Des Maravilhas

Bessalena Laudun Côtes-du-Rhône Villages

Red wine from France

91 pts

Deep ruby. Blackberry, cherry liqueur, garrigue and candied lavender on the deeply perfumed nose. Focused red and blue fruit flavors coat the palate, showing excellent clarity and bright mineral lift. The cherry and floral qualities come back strong on the impressively persistent finish, which is given shape and gentle grip by smooth, harmonious tannins.

Drinking Window : 2017-2021

Josh Reynolds, Jun 2016

Grape variety : Grenache, syrah, cinsault

2013 Domaine Des Maravilhas

Pradau Lirac

Red wine from France

90 pts

Brilliant ruby. Ripe cherry, dark berries and cherry liqueur on the spice—accented nose and in the mouth. Sappy, sweet and expansive, offering intense blackberry and licorice flavors that tighten up slowly with air. Fleshy, seamless and nicely focused, displaying harmonious tannins, strong back-end thrust and lingering sweetness.

Drinking Window : 2017-2022

Josh Reynolds, Jun 2016

Grape variety : Grenache, syrah, cinsault

2014 Domaine Des Maravilhas

Maestral Laudun Côtes-du-Rhône Villages

White wine from France

88 pts

Light yellow. Dried pear, pungent flowers and herbs on the nose, along with a hint of beeswax in the background. Fleshy and dry, showing good depth and breadth to the orchard and pit fruit flavors. A bitter lemon pith note firms the finish, which features warm, clinging pear nectar and fennel qualities.

Drinking Window : 2016-2018

Josh Reynolds, Jun 2016

Grape variety : Clairette, Grenache

2013 Domaine Des Maravilhas

Maestral Laudun Côtes-du-Rhône Villages

Red wine from France

90 pts

Deep ruby. Perfumed red fruits, candied lavender and peppery spices on the nose and palate; a mineral element adds vivacity. Appealingly sweet and seamless in texture, showing very good focus and cut to the intense black raspberry and cherry flavors. Finishes with slow-building tannins, delivering impressive clarity and strong, floral-driven persistence..

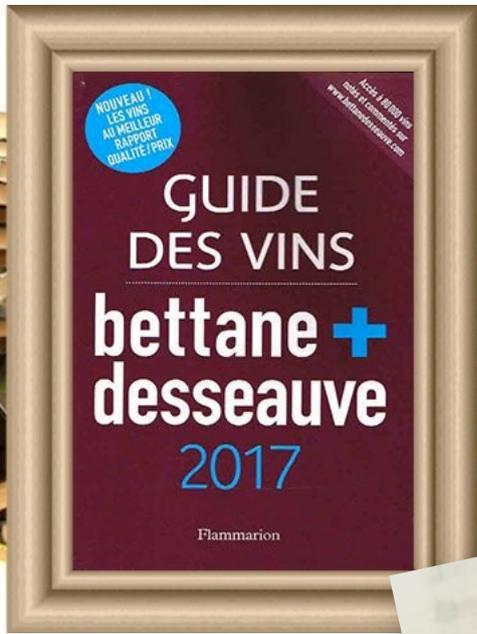
Drinking Window : 2017-2021

Josh Reynolds, Jun 2016

Grape variety : Grenache, syrah, cinsault

Septembre 2016: Bettane + Desseuve, guide des vins 2017

Le Domaine confirme sa présence dans le Bettane + Desseuve, édition 2017. La cuvée LIRAC 2014 La Pierre de Josette, est présentée en « Coup de Coeur », avec un commentaire de dégustation qui nous fait très plaisir .



DOMAINE DES MARAVILHAS

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

LE DOMAINE : Une découverte de plus à vous faire partager, avec ce domaine proche de Tavel à Saint-Laurent-des-Arbres. Ici la biodynamie règne en maître et l'esprit de la famille Bistagne est enclin à produire des vins portant très haut l'expression des appellations produites. Grâce à l'aide de Frédéric Duseigneur, le domaine est né en 2014 et affiche déjà de très belles réussites, aussi confidentielles soient-elles. À la vigne, la reprise de très vieilles parcelles des années 1970, sur des galets roulés et des argiles permet l'obtention en cave de jus savoureux et longs. À suivre de très près.

LES VINS : Ce millésime encore, le talent est révélé.

COUP DE CŒUR

- **Lirac Pierre de Josette 2014** | Sec | 2016>24 | 14,90 € **16/20**

La pierre-de-josette nous fait le même effet que quand on trouve une pierre précieuse : on adore. Un vin complet qui vieillira admirablement. Séveux, épicé et aboutit.

- **Lirac Pradau 2014** | Sec | 2016>19 | 12,90 € **13/20**
- **Lirac Pradau 2014** | Sec | 2016>24 | 14,50 € **14,5/20**

5. Impasse du Château d'Eau, 30126 Saint-Laurent des Arbres • Tél. 04 66 79 98 11

Octobre 2016 : Robert Parker, Wine Advocate

Jeb Dunnuck, le « wine advocate » de Robert Parker pour le Rhône, la Provence, le Languedoc-Roussillon, l'Etat de Washington et la Californie Centrale, a dégusté deux nouvelles cuvées du millésime 2015 du Domaine des Marvilhas.

Les deux vins dégustés, le Châteauneuf-du-Pape ESPIRITO et le Côtes du Rhône Blanc PRIMARIO entrent dans les ratings mondialement consultés et souvent redoutés par les producteurs du prestigieux magazine Wine Advocate de Robert Parker.



(90 - 92)

2015 Domaine des Marvilhas Chateauneuf du Pape Espirito

A big, ripe effort that offers loads of plums, black cherry jam, roasted herbs and a hint of violets, the 2015 Chateauneuf du Pape Espirito is full-bodied, mouth-filling and concentrated. Drink this old world fruit bomb on release and over the following 5-7 years.

• **Jeb Dunnuck (October, 2016)**

Copyright 2016, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission



86

2015 Domaine des Marvilhas Cotes du Rhone Primario Blanc

The 2015 Côtes du Rhône Primario Blanc offers fresh, lively notes of green apples, citrus and mint. It's simple, refreshing and well made.

• **Jeb Dunnuck (October, 2016)**

Copyright 2016, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

Novembre 2016 : Le Point, presse hebdomadaire, édition du 3 novembre 2016

Article spécial LAUDUN signé par Olivier Bompasse et Jacques Dupont, journalistes et critiques au Point. L'appellation LAUDUN et son futur passage en cru son mis à l'honneur dans cet article. Le Domaine des Marvilhas (et notamment le Laudun MAESTRAL Rouge 2013) est sélectionné parmi les 10 domaines fers de lance l'appellation.



TENDANCES VINS

Olivier Bompasse

SELECTION LAUDUN

16 - Château Marjolot
30130 Gailjac 04.66.82.00.93
Excellence 2013. Mûre, sureau, bois de réglisse, nez typé, racé, riche, frais, juteux, profond, harmonieux. 8 €.

16 - Vignerons des 4-Chemins
30290 Laudun 04.66.82.81.85
Les Matassières 2015 (blanc). Coting, agrumes, manqué, gras, complexe, note saline, équilibré. 7 €.

15,5/16 - Olibrius
30400 Villeneuve-les-Avignon 06.87.48.28.07
Prestige Oristal 2015 (blanc). Fruits blancs, réglisse, suave, juteux, fine amertume, harmonieux, fin, bien gourmand. 11,80 €.

15 - Domaine Pélaqué
30290 Saint-Victor-la-Coste 04.66.50.06.04
2015 (blanc). Typé, fruits blancs, jamplemousse, frais, gourmand, suave. 8,80 €.

15 - Domaine Carmélisa
30290 Saint-Victor-la-Coste 06.12.22.84.84
Cuvée Verte 2015. Frais, fruits noirs, note mentholée, sureau, dense, tanins veloutés, Zan, doit se fondre. 7 €.

15 - Laudun-Chusclan Vignerons
30200 Chusclan 04.66.90.11.03
Clos de Tainan 2015. Fruits rouges, cerise, mûre, souple, noyau, gourmand, tendre. 8,50 €.

15 - Domaine Rouvre Saint-Léger
30290 Laudun 06.17.33.80.26
2013. Fruits rouges, cerise, velouté, frais, bien juteux, fringant. 15 €.

14,5/15 - Château Courac
30330 Tresques 04.66.82.90.51
2015 (blanc). Floral, violette, bonbon, gras, pointe d'amertume, rond, séduisant. 7 €.

14,5/15 - Domaine des Marvilhas
30126 Saint-Laurent-des-Arbres 04.66.79.98.11
Maestral 2013. Fruits rouges, mûre, réglisse, tendre, séveux, tanins veloutés, typé, finale garrigue. 12,50 €.

14,5 - Brotte
84230 Châteauneuf-du-Pape 04.90.83.59.44
Bord Élegance 2015 (blanc). Fruits jaunes, pêche, gras, frais et riche, finale tonique. 8,20 €.

14,5/15 - Domaine des Marvilhas
30126 Saint-Laurent-des-Arbres
04.66.79.98.11.
Maestral 2013. Fruits rouges, mûre, réglisse, tendre, séveux, tanins veloutés, typé, finale garrigue. 12,50 €

14,5 - Brotte

«...certaines expériences, vous à part, comparable aux terrasses du sud... cotes du Rhône standard... Aujourd'hui, on fait... valeur nos spécificités... » ■ O. B.

PHOTOGRAPHIES DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPASSE SUR lepoint.fr