



# HISTORIQUE

# CHATEAU RAISSAC

Depuis 1837, six générations de vigneron se succèdent avec passion dans la famille Viennet. Située au coeur du Languedoc, à Béziers, notre propriété, riche de ce savoir-faire ancestral, est actuellement à la pointe de la modernité. Gustave et Marie Viennet perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale.

Étendu sur 86 hectares de vignes, notre vignoble offre une grande diversité de sols : plaine composée d'alluvions, sous bergues en galets du tertiaire, et collines argilo-calcaires riches en fossiles marins.

Les vins sont vinifiés et élevés dans un chais unique en Languedoc, creusé dans la roche calcaire, au 17<sup>ème</sup> siècle.

Le Domaine vit au rythme du Vin et de l'Art grâce à son musée de la céramique installé dans les anciennes écuries, et à ses nombreuses expositions de peintures contemporaines.

Le Château de Raissac, avec ses hommes, ses cépages, ses terroirs et son climat méditerranéen, réunit tous les atouts pour produire des vins de haute expression dont les qualités sont reconnues à travers les frontières.

Séminaires  
Chambre d'hôtes  
Location de salles  
Musée de la céramique



*Château de Raissac*



*Marie et Gustave Viennet*



*Chais du XVII<sup>e</sup> Siècle*



*Puech Cocut : Cave du Château de Raissac*



# PRESENTATION

# CHATEAU RAISSAC



## DOMAINE RAISSAC

Les vins du Domaine de Raissac sont issus de parcelles rigoureusement sélectionnées, dont les rendements sont faibles et constituent les meilleures cuvées du vignoble. Complexes et élégants, ils sont une belle expression de notre terroir argilo-calcaire riche en fossiles marin et du climat méditerranéen languedocien.

Notre chais du XVII<sup>ème</sup> siècle creusé dans la roche, permet des conditions optimales d'élevage et de stockage avec une hygrométrie et température constante.

Régulièrement récompensés au niveau international, ils sont notre fierté.

*Domaine de Raissac wines are coming from carefully selected parcels with low yield and represent the best cuvees of the Estate. Complex and elegant, they are the best expression of our clay and chalk soil rich in sea fossils.*

*Our XVIIth century cellar dig into the rock allows the best conditions of ageing and storage with constant temperature and hygrometry.*

*Internationally awarded they are our pride and joy.*

GUSTAVE VIENNET

Route de Murviel  
34500 Béziers - France

Tel : +33 4 67 28 15 61  
Fax : +33 4 67 28 19 75

[www.raissac.com](http://www.raissac.com)  
[info@raissac.com](mailto:info@raissac.com)



DOMAINE

RAISSAC

### Chardonnay Vermentino 2010 - Pays d'Oc

30% Chardonnay 70% Vermentino. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe jaune pâle aux reflets argent. Nez fin et délicat sur des parfums d'agrumes. Bouche vive et minérale sur des notes de pamplemousse. Finale rafraîchissante.



Alcool : 13%  
Acidité Totale : 4.0g/l  
PH : 3.20  
Sucre : 1.3g/l

### Pinot Noir Merlot 2009 - Pays d'Oc

30% Pinot Noir 70% Merlot. Fermentation à 23°C. Macération courte pour extraire des tanins souples. Robe rouge grenat. Nez appétissant de petits fruits rouges. Bouche à la chair friande, ronde et croquante, avec de jolies notes d'épices en finale.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.20g/l  
PH : 3.71  
Sucre : 1.6g/l

### LE PARC Chardonnay 2009 - Pays d'Oc

100% Chardonnay. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe brillante jaune soutenu aux reflets or. Le nez fin évoque les fleurs de genêts et l'amande fraîche. En bouche, les arômes de poires et d'agrumes donnent à la finale une remarquable persistance aromatique.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.95g/l  
PH : 3.27  
Sucre : 1.5g/l

### LE CRES Viognier 2010 - Pays d'Oc

100% Viognier. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe cristalline, jaune pâle aux reflets argentés. Le nez est riche de parfums subtils d'abricots et de fleurs des champs. En bouche, les arômes de fruits de la passion, d'épices douces, d'amandes grillées se succèdent avec bonheur.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.85g/l  
PH : 3.39  
Sucre : 1.4g/l

### LE PUECH Chardonnay Viognier Muscat 2009 - Pays d'Oc

50% Chardonnay 25% Viognier 25% Muscat. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Elevage de 5 mois en barrique avec batonnage. Robe jaune doré, intense, limpide et brillante. Le nez rappelle la brioche, les épices douces, la poire, le tout sur un fond légèrement toasté. En bouche l'attaque est franche, les arômes de poire et de miel se fondent harmonieusement sur une finale fraîche et épicée.



Alcool : 13.5%  
Acidité Totale : 3.83g/l  
PH : 3.25  
Sucre : 1.5g/l

### LES LYS Rosé Cabernet Sauvignon 2009 - Pays d'Oc

100% Cabernet Sauvignon. Rosé de saignée. Macération pelliculaire de 2 heures. Fermentation à basse température. Robe d'un rose cristallin aux reflets saumonés. Le nez est très expressif et complexe avec des notes de petits fruits rouges : groseille, framboise ainsi que des notes minérales. En bouche, les arômes de petits fruits rouges explosent et particulièrement les notes de framboise et de fraise. La longueur et l'équilibre sont soulignés par une belle fraîcheur en finale.



Alcool : 13%  
Acidité Totale : 4.02g/l  
PH : 3.34  
Sucre : 4.3g/l

### LES LIONS Pinot Noir 2009 - Pays d'Oc

100% Pinot Noir. Macération préfermentaire à froid (3 jours). Les peaux sont pressées et les jus de presse réincorporés. La fermentation est réalisée sans contact pelliculaire. Fermentation à basse température (16°C). Belle robe rubis. Les arômes de griottes sont identifiables au nez comme en bouche. La bouche est fraîche et ronde sur des notes complémentaires de cassis et de framboises. Les tanins sont souples sur une finale légèrement épicée.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.53g/l  
PH : 3.69  
Sucre : 1.2g/l

### LES CARABENAS Merlot Cabernet Sauvignon 2009 - Pays d'Oc

30% Merlot 70% Cabernet Sauvignon. Fermentation à 26°C. Macération courte pour extraire des tanins souples. La robe, d'un rouge grenat intense et brillante, annonce un nez fin et subtil où se mêlent des parfums de cacao et de fruits rouges. La bouche, bien équilibrée, se montre ronde et chamue sur une jolie palette épicée et fruitée.



Alcool : 14%  
Acidité Totale : 3.29  
PH : 3.72  
Sucre : 1.6g/l

### CUVÉE GUSTAVE FAYET 2008 - Pays d'Oc

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Foulage et égrappage de la vendange. Remontage et délestage réguliers. Huit semaines de macération. Elevage en barrique pendant 12 mois. Robe pourpre profonde aux reflets bleu-noir. Riche et puissant, le bouquet exprime les cerises mûres, la vanille et le pain grillé. Les tanins gourmands emplissent le palais pour finir sur des notes de cacao, de réglisse et de tabac blond.



Alcool : 14.5%  
Acidité Totale : 3.44g/l  
PH : 3.86  
Sucre : 1.4g/l

### TERRA INCOGNITA 2008 - Pays d'Oc

50% Grenache 50% Syrah. Foulage et égrappage de la vendange. Remontage et délestage réguliers. Quatre semaines de macération. Elevage en barrique pendant 12 mois. Nous devons cette cuvée exceptionnelle, à la découverte d'une terre presque oubliée où la garrigue embaume l'air et le soleil caresse le paysage. Nos vignes sont cultivées là, dans le plus grand respect de cette nature. De cette harmonie est né ce vin au bouquet profond de violette, d'épices, mais aussi de notes de fraise et de cassis presque confiturés dont on retrouve le croquant et la fraîcheur en bouche. Une texture soyeuse sur laquelle se fondent des saveurs exquises de fruits rouges sur une finale réglissée.



Alcool : 14.5%  
Acidité Totale : 3.51g/l  
PH : 3.74  
Sucre : 1.6g/l

### Muscat Petits Grains 2009 - Pays d'Oc

100% Muscat Petits Grains. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec batonnage. Robe jaune pâle aux reflets de cuivre blanc. Le nez exhale d'élégants parfums de fruits mûrs, de bergamote, de gelée royale et des notes minérales. La bouche est ample et démarre avec vivacité et rondeur. Les arômes évoquent la poire, les amandes grillées et la réglisse. La finale est longue, fraîche et équilibrée.



Alcool : 13.5%  
Acidité Totale : 4.52g/l  
PH : 3.34  
Sucre : 1.6g/l



DOMAINE

# RAISSAC

## PRESS REVIEW / REVUE DE PRESSE

### TV

France 3 « Carnets du Sud»

10th and 17th November 2007

France 2 « Télé Matin»

August 2007

TV5 France 5 « Histoire de Châteaux »

2007 [www.joost.com/search?q=RAISSAC#](http://www.joost.com/search?q=RAISSAC#)

France 3 « La ruée vers l'air»

4th March 2006 10h40



### PRESS

Norway

AUDI MAGASINET 2008

HJEMMET

NR3. 15<sup>th</sup> January 2007

HJEMMET

NR4. 22<sup>th</sup> January 2007

VG10

10th August 2005

BO BEDRE

May 2006

Frankfurter  
Neue Presse

Germany

BRIGITTE n° 17

August 2005

FRANKFURTER A. Z .

10th August 2006



France

MIDI LIBRE

23rd and 8th August 2009

LIBERATION

26<sup>th</sup> and 27<sup>th</sup> December 2009 G Fayet

REVUE VINICOLE INT.

December 2008 -january 2009

NOUVEL OBS

3d April 2008

TERRE DE VIN

February 2008

VENT SUD

March April May 2007

VENT SUD

June 2007

OBJECTIF

March 2007

TERRE DE VIN

1st March 2007

LA LETTRE T

1st March 2006

LA MARSEILLAISE

25th February 2006

LE POINT

Summer 2005

TERRE DE VIN

Chronique d'un Noel au château »

**Gustave Fayet le flamboyant »**

ELLE DECORATION

May 2006



le nouvel  
**Observateur**

**Le Point**

THE SUNDAY TIMES

England

THE SUNDAY TIMES

22th of November 2009

DECANTER

October 2006



Belgium

VINO MAGAZINE

September 2006 and 2007



Japan

THE WINE KINGDOM N° 51 2009

FUJI KORON

22TH June 2009

### INTERNET

USA

[www.sacrebleuwine.com](http://www.sacrebleuwine.com)

[www.stripes.com](http://www.stripes.com)

23<sup>rd</sup> April 2009

France

[www.lajourneevinicole.com](http://www.lajourneevinicole.com)

18<sup>th</sup> October 2006

Norway

[www.lykkensportal.no](http://www.lykkensportal.no)

August 2005





DOMAINE

RAISSAC



**MEDALS / NOTES**

<b>Decanter</b>	Domaine Raissac Le Crès Viognier 2008	Commended Wine 2010
	Domaine Raissac Terra Incognita 2007	Bronze 2009
	Domaine Raissac Vermentino Chard. 2008	Commended Wine 2009
	Domaine Raissac Le Crès Viognier 2008	Commended Wine 2009
	Domaine Raissac Rosé Les Lys 2008	Commended Wine 2009
	Domaine Raissac CVM Puech 2007	Commended Wine 2008
	Domaine Raissac Merlot 2006	Commended Wine 2008
	Domaine Raissac Cabernet Sauv. 2006	Commended wine 2007
	Sacre Bleu Cuvée Gustave Fayet 2004	Commended Wine 2007
	Domaine Raissac Cabernet Prestige 2002	Commended Wine 2006
<b>Mondial du Rosé</b>	Domaine Raissac Les Lys Rosé 2008	Silver Medal 2009
	<b>Concours des Grands Vins du Languedoc des Enologues de France</b>	
	Domaine Raissac Carabenas 2009	Bronze Medal 2010
	Domaine Raissac Terra Incognita 2007	Gold Medal 2008
	Domaine Raissac Pinot Noir 2007	Silver Medal 2008
	Domaine Raissac Merlot 2006	Silver Medal 2008
	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2004	Bronze Medal 2008
<b>Int. Wine Challenge</b>	Domaine Raissac CVM Puech 2006	Commended Wine 2007
	Viognier 1997	Bronze Medal 1998
	Sauvignon Blanc 1997	Seal of Approval 1998
	Chardonnay / Viognier 1997	Seal of Approval 1998
	Cabernet Prestige 1996	Seal of Approval 1998
	Viognier 1996	Bronze medal 1997
	Chardonnay 1996	Bronze medal 1997
	Chardonnay / Vermentino 1996	Seal of Approval 1997
	Trepanillo/Syrah 1996	Seal of Approval 1997
	Viognier 1995	Silver Medal 1996
<b>Wine spectator</b>	Barrel Chardonnay 1995	Commended 1996
	Domaine Raissac Chardonnay 2005	79/100 april 2007
<b>Vinalies Nationales</b>	Domaine Puech Cocut Merlot 2005	77/100 april 2007
	Domaine Raissac Le Puech 2008	Prix des Vinalies 2009
<b>Concours Agricole Paris</b>	Domaine Raissac Muscat petits g. 2006	Prix des Vinalies 2007
	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2002	Prix des Vinalies 2006
	Domaine Raissac Vermentino 2006	Gold Medal 2007
<b>Muscat du Monde</b>	Domaine Raissac Rosé de Cabernet 1996	Gold Medal 1997
	Domaine Raissac Rosé de Cabernet 1995	Gold Medal 1996
<b>Chardonnay du Monde</b>	Domaine Raissac Muscat petits g. 2005	Bronze Medal 2006
	Domaine Raissac Chardonnay 2005	Bronze Medal level 2006
<b>BK Wine</b>	Domaine Raissac Chardonnay 1993	Honor diploma 1994
	Domaine Raissac CVM 2004	Gold medal 2006
<b>Vente aux enchères des Grands Vins du LR</b>	Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2002	Silver Medal 2006
	Domaine Raissac Viognier 2006	Silver medal 2007
	Domaine de Raissac CVM Puech 2005	Silver medal 2005

NOTE

Terre de vins



Vino Magazine



Domaine Raissac Cuvée G. Fayet 2004	14/20 February 2008
Domaine Raissac Pinot Noir 2006	17/20 February 2008
Domaine Raissac Viognier 2005	16/20 March 2007
Domaine Raissac CVM Puech 2005	3 bacchus (85/100) 2006
Domaine Raissac Cabernet Prestige 2003	2 bacchus 2006

WINE GUIDES / GUIDE VINS



Beththane et Dessauve

**2010** Meilleurs vins de France  
 Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2005  
**2009** Meilleurs vins de France  
 Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2004  
**2008** Meilleurs vins de France  
 Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2002 **15.5/20**  
*« ...excellente cuvée Gustave Fayet réalisée à partir de cabernet-sauvignon et de merlot dont la qualité de tannins est d'inspiration très bordelaise »*

Guide Hachette

2010 Domaine Raissac Terra Incognita 2007 ☆  
 2003 Domaine de Raissac Viognier 2001 ☆  
 2002 Domaine de Raissac Chardonnay 1999 ☆☆  
 2001 Domaine de Raissac Chardonnay 1999 ☆☆  
 1999 Domaine de Raissac Viognier 1997 ☆  
 1992 Domaine de Raissac Rouge 1989 ☆☆  
 1990 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 1988 ☆☆☆

Gilbert et gaillard

2008 Domaine de Raissac Pinot Noir 2005 83/100  
 2008 La Curieuse Rouge 2005 82/100  
 2007 Domaine de Raissac Cabernet Prestige 2002

Vins fleurus

2006 Domaine de Raissac CVM 2005  
 2006 Domaine de Raissac Cuvée G. Fayet 2002

Guide Dussert-Gerber

2003 Domaine de Raissac Viognier 2001  
 2003 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 2001  
 2003 Cuvée Gustave Fayet Rouge 1998  
 2002 Domaine de Raissac Cabernet-Sauvignon 1999  
 2002 Domaine de Raissac Rosé de Cabernet 2000  
 2002 Domaine de Raissac Viognier 2000  
 2001 Domaine de Raissac Merlot 1998