

NOUVELLE CUVÉE, OSTREA, à découvrir à Vinisud, les 24, 25, 26 février 2014, à Montpellier, **stand A2D40**
Domaine de Raissac : un sauvignon blanc qui exalte les saveurs iodées



En Languedoc, sur les terrasses de Béziers, le domaine familial de Raissac s'étend sur 80 hectares de vignes, entourés de garrigues et de pins. Les jeunes vignerons Gustave et Marie Viennet y conjuguent création, savoir-faire ancestral et méthodes modernes avec un seul objectif, l'émotion lors de la dégustation. Leurs cuvées ont déjà la cote sur les marchés des exportations : Belgique, Russie, Chine, Japon.... Dernière-née, la cuvée Ostrea, un vin de cépage 100% sauvignon blanc qui magnifie les produits de la mer, tels les huîtres de l'étang de Thau ou un assortiment de sushis et sashimis. Avec un bouquet aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de buis et de genêt, et une bouche aux notes persistantes de pamplemousse, de mangue..., voici un vin à l'harmonie séduisante à savourer à la belle saison, avec une tablée d'amis sous les pins, face à la mer.

Une nouvelle cuvée à venir déguster en avant-première à Vinisud, stand A2D40



Elaboration d'une nouvelle cuvée de cépage 100% sauvignon blanc

« Ce sont des terres qui se veulent profondes et filtrantes favorisant l'enracinement des pieds de vignes et produisant des vins aromatiques alliant une bonne fraîcheur en bouche et du fruité », explique Gustave Viennet, toujours avide de partager son terroir, qui, pour cette partie, se situe en bord de rivière, fournissant sables fins et limons.

« La récolte de ce millésime a eu lieu à la mi-septembre avec des baies à bonne maturité », précise Gustave. Ensuite, une macération pelliculaire ainsi qu'une stabulation à froid ont été maîtrisées sur une période de dix jours à une température de 8°C. « C'est en prolongeant ainsi le contact entre le jus et les bourbes que les arômes ont atteint ce niveau d'expression ».

Fermenté entre 16 et 18°C, puis élevé sur lies pendant cinq semaines pour affiner la volupté du vin de la future cuvée Ostrea.

Notes de dégustation : robe or pale nuancée de petits reflets verts. Le nez intense offre un joli bouquet où les arômes d'agrumes et de fruits exotiques se mêlent aux parfums délicats de buis et de genêt. La bouche est franche, vive et harmonieuse sur des notes persistantes de pamplemousse, de mangue et de groseille blanche.

A déguster idéalement à l'heure de l'apéritif. Il accompagnera avec panache un plateau d'huîtres. A savourer également avec un assortiment de sushis et sashimis qu'il sublime à merveille, ou encore une volaille à la crème. Côté fromage, on l'appréciera par exemple sur un fromage d'Epoisses parsemé de graines de cumin.

Prix : 6,50 euros la bouteille

Points de vente : www.raissac.com (livraison par transporteur), vente au caveau Puech Cocut, route de Murviel - D19 - 34500 Béziers

Un concentré du terroir méditerranéen

Ce vignoble du Languedoc, harmonieux est composé d'une mosaïque de terroirs déjà cultivés à l'époque romaine. Toutes ces parcelles sont plantées de cépages en accord avec le type de sol et le microclimat de chacune offrant une palette de cuvées des plus expressives.

Sixième génération de vigneron, Gustave Viennet, orchestre le domaine du Château de Raissac depuis déjà dix ans. Il a su imposer sa créativité en exploitant au mieux la latitude offerte par les appellations de Vins de Pays d'Oc (IGP) et AOP Languedoc, à travers notamment des vinifications très pointues, comme la maîtrise fine des températures.

Une seule règle : ne jamais brusquer le vin que ce soit lors de la vinification ou de l'élevage. Elevés dans un chai unique, creusé au XVIIe siècle dans la roche calcaire, aujourd'hui entièrement modernisé, les vins y sont conservés à une température et une hygrométrie constantes au sein des 12 cuves béton et un parc de 150 barriques, sans agents de collage, avec bâtonnages réguliers pour les blancs...

Résultat : des cuvées racées qui expriment au mieux ce terroir des terrasses de Béziers donnant des vins équilibrés et élégants dont les têtes de cuvée comme le *Gustave Fayet* ou le *Terra Incognita* sont souvent récompensées pour leur élégance. Appréciables dans de nombreux pays, ces gammes de vins s'accordent à merveille avec les saveurs méditerranéennes.





Un domaine à vivre le temps d'un week-end : entre art et vin



Le Domaine de Raissac n'est pas seulement un lieu de production de vin mais aussi un lieu de transmission de ce savoir-faire et de cette tradition viticole ancrée dans l'art de vivre du sud.

Château d'hôtes. Sur le domaine de Raissac, un séjour autour du vin est possible, grâce à ses 5 chambres d'hôtes (4 épis). Au cœur de ses 80 hectares de vignes, le château vit au rythme de son vignoble : le temps des vendanges, l'élevage en barriques dans les chais, les mises en bouteilles... Les soirées commencent toujours ici par une dégustation des vins du Château animée par les vigneronnes hôtes Gustave et Marie Viennet.

Complément idéal du vin, l'art n'est jamais loin dans cette famille de vigneronnes. Céramiste et artiste-peintre, les parents Christine et Jean Viennet ont leur atelier sur le domaine et les anciennes écuries abritent un musée de la faïence et de l'art de la table.

Ce château de famille dévoile une architecture néo-classique très sage dans son joli parc à l'anglaise mais à l'intérieur : toiles et décors XVIIIe côtoient objets seventies dans une ambiance arty pleine d'impertinence. Dernière nouveauté : une suite familiale vient d'être aménagée sous les toits, distribuant une chambre parentale, son petit boudoir et sa salle de bains et, 2 chambres d'enfant.

Une adresse dédiée aux amoureux du vin, de l'art et de la *dolce vita* languedocienne.

Dégustation et découvertes.

- Visite des caves, du chai d'élevage et dégustation des vins du domaine au caveau (toute l'année, sauf le dimanche).



- « Matinée découverte du vignoble avec initiation à la dégustation » à partir de 70€/pers.
- Visite du musée de la Faïence et des Arts de la table dans les anciennes écuries.



PRATIQUE :

Domaine de Raissac : www.raissac.com Tél. : 04 67 28 15 61 - Château de Raissac - route de Murviel - 34500 BÉZIERS - reception@raissac.com

Les caves du château : ouvert à l'année, visite et dégustation du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h et le samedi sur réservation.

Château d'hôtes (à 5 min des caves) : ouvert de mai à octobre 4 chambres. Chambre double à partir de 130 euros et une suite familiale à partir de 220 euros (4 personnes) avec petit-déjeuner à la française inclus.

Le musée de la Faïence : sur rendez-vous 04 67 49 17 60. Tarifs : adulte : 8 euros, enfant (à partir de 12 ans) : 4 euros, - de 12 ans : gratuit.

A savoir : Vinisud : du lundi 24 au mercredi 26 février 2014, le Parc des Expositions de Montpellier accueille la 11^e édition de VINISUD, le salon international des vins et spiritueux du sud de la France et des pays du bassin méditerranéen (1650 exposants).

Pour toute demande de photos HD, envoi d'échantillon, communiqué sur le château d'hôtes.

Contact presse

Sophie de Clock – Presse à part

sophie@declock.com

Tél. : 06 16 57 54 58

