

# DOMAINE DE LA RENCONTRE



**Muscat sec « rencontre » IGP 34 12% vol Sucres résiduels <1%**  
**Prix public : €9,50.**

**Les Vignes :** Agées de 10 à 15 ans, ces vignes conduites en gobelet, bénéficient d'un palissage, générant une surface foliaire importante. Je suis assisté en permanence par un cabinet d'ingénieurs agronome indépendant, qui me permet de faire les traitements efficaces et respectueux de notre environnement privilégié.

**Récoltes :** Manuelle aux premières heures du jour. Parcelles rigoureusement sélectionnées, tri de vendanges.  
**Rendement :** 39 hl/ha

**Vinification :** Pressurage léger (185 kg pour 1 hl), débordage à froid (cuvée inox, ceinture de refroidissement, drapeaux), fermentation lente à basse température. Utilisation de CO2 et de carboglace pendant les vendanges et durant la vinification, afin de limiter l'oxydation. Nous sommes guidés par nos œnologues **Natoli et Coe.**

**Dégustation :** Vin à la robe or pâle, aux nuances vertes dont la légèreté apparente se confirme au nez par une palette aromatique aérienne. On y dénote des arômes de tilleul, d'écorce de citron vert, de menthol et de vétiver.

La bouche est délicate sur le lys et le jasmin. Elle se termine sur la fraîcheur de notes exotiques (fruit de la passion).

**Accords :** A servir frais, en apéritif, il accompagnera également à merveille quelques entrées à base d'asperges vertes, vos fruits de mer, poissons et plats épicés.

## Présentation générale du Domaine :

**Cépage :** Muscat blanc à petits grains.

**Région de Production :** Vignobles à Mireval, chai à Vic-la-Gardirole. Entre Sète et Montpellier en Languedoc, Sud de France.

**Superficie :** 12 hectares. Viticulteurs depuis 2008, Vignerons depuis 2010.

Pour commencer quelques mots pour vous dire pourquoi nous nous appelons Domaine de La Rencontre. Vous pouvez lire ce petit texte sur toutes nos contres étiquettes :

« Pierre et Julie se sont rencontrés au Mexique alors qu'ils parcouraient le monde. Ce long périple les mènera jusqu'à leur vignoble de Vic-Mireval, au pied duquel en 1854, Gustave Courbet peignit... « La Rencontre » ! »

Notre vignoble est effectivement situé sur la « route Courbet » mise en place par la musée Fabre de Montpellier. A l'entrée du domaine, une stèle retrace le périple du maître dans la région et offre à la vue des promeneurs une reproduction de son chef d'œuvre « **La Rencontre** ».

Il est tout aussi exact que j'ai rencontré Julie en Amérique Centrale lorsque nous étions des voyageurs au long cours. Chaque cuvée porte une autre image du monde.

Le Domaine de la Rencontre compte 12 hectares d'un terroir très qualitatif, des sols d'origine jurassique avec de nombreux éclats calcaires. Le vignoble est entouré de garrigues et de zones naturelles protégées, sur le versant sud du massif de la Gardirole. On y trouve des fossiles à profusion. La situation du domaine est exceptionnelle. Il est niché entre Sète et Montpellier, bordant la méditerranée et donc bénéficiant des quatre vents, qui assurent une certaine fraîcheur durant l'été ainsi qu'un environnement sain.

Pierre et Julie VIUDES

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

Tel : 06 24 05 39 46

50 chemin de la condamine, 34110 Vic-La-Gardirole, FRANCE