



---

## Dossier de presse 2015-2016

---





## Un terroir à part

C'est à Domazan, **au sud de la vallée du Rhône méridionale** et à proximité des plus beaux sites historiques, **entre le pont d'Avignon et le Pont du Gard**, que se situe le Château des Coccinelles.

Le domaine couvre **80 hectares qui s'étendent autour du plateau de Signargues**, terroir d'excellence, qui se distingue par son histoire géologique exceptionnelle.

Exposé sud/sud-est et balayé par le mistral 200 jours par an, cet ancien lit du Rhône dispose des mêmes galets roulés que son prestigieux voisin Châteauneuf-du-Pape. Mais toute sa singularité repose sur la composition de son sol, plus argileux en profondeur qu'en surface, qui assure un effet tampon et permet une alimentation hydrique des vignes. Un atout majeur qui a toute son importance dans l'équilibre et la finesse des vins.



**Avant-gardiste**  
**du bio**

La famille Fabre, propriétaire du Château des Coccinelles, a lié son destin au vin depuis le début du XXème siècle. Mais c'est véritablement dans les années 1970 que le domaine gagne en renommée, avec l'arrivée de René Fabre à sa tête.

En réalisant un véritable travail de connaissance du terroir et en remettant en cause les méthodes culturales et oenologiques de l'époque, il va considérablement améliorer la qualité de ses vins.

Grâce à lui, le Château des Coccinelles fait partie du cercle très fermé des premiers domaines viticoles à avoir obtenu la mention biologique dès 1978. Animé par cette volonté très forte de préserver ses vignes et la nature qui l'entoure, René Fabre choisit de rejoindre l'Association Nature et Progrès. Ensemble ils verbalisent leurs engagements dans un cahier des charges « bio » qu'ils feront valider en 1974 par le Ministère de l'Agriculture.

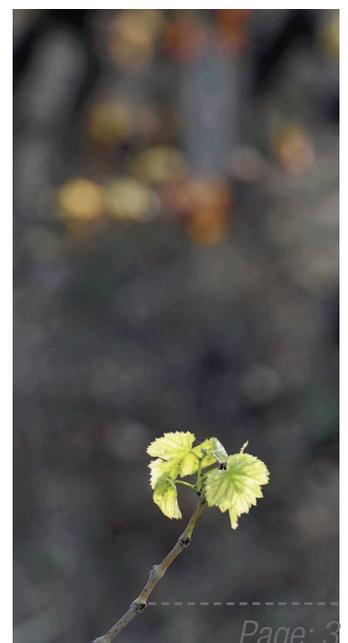
Ils seront les précurseurs de l'Agriculture Biologique et les premiers défenseurs d'une viticulture propre et responsable.

## Un domaine tourné vers l'avenir

Le domaine a conservé pendant toutes ces années la même ligne de conduite et produit toujours des vins biologique, tout en équilibre, gourmands et fruités. Et pour fêter sa 100ème vinification, le Château des Coccinelles a produit une cuvée spéciale sans soufre du nom des doubles ailes des Coccinelles : « Elytres ».

Très impliqué, Jean-Baptiste Mangin coordonne l'évolution du domaine et la gestion viticole, en associant toujours le respect de l'environnement à des équipements plus modernes. Par exemple en choisissant le bouchon vino-lok pour sa cuvée Signargues. Composé de verres, matériaux neutre par excellence, Après plusieurs années de test, il s'avère que ce bouchon vino-lok augmente de manière significative le potentiel de vieillissement du vin (en raréfiant l'oxygène durant son vieillissement en bouteille) sans aucun risque de variation d'une bouteille à l'autre.

Les cuvées, reconnaissables à la coccinelle apposée sur les étiquettes sont très présentes en France et s'exportent également. Essentiellement en Europe du Nord, en Amérique du Nord et en Asie.



## Côté vigne

Le Château des Coccinelles couvre 80 hectares qui s'étendent sur l'AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Signargues et Vin de pays d'Oc.

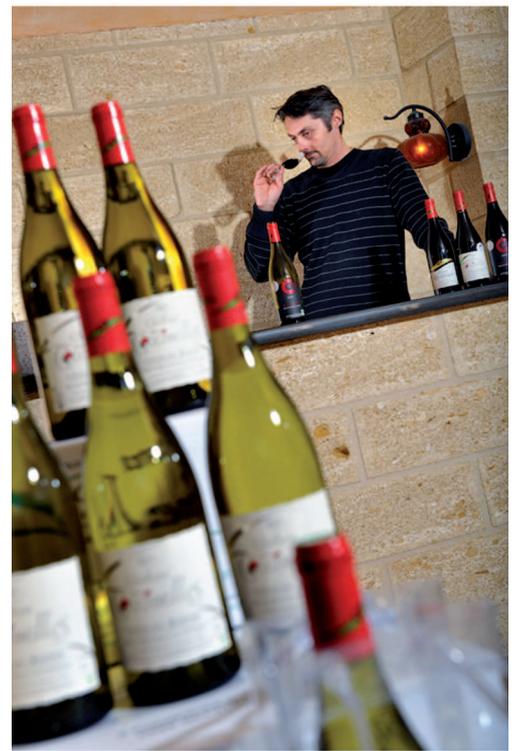
**La maîtrise des rendements**, La maîtrise des rendements, naturellement faibles sur les vieilles vignes, permet d'exprimer au mieux le caractère des cépages et du terroir : 30 hl/ha pour la gamme « Château des Coccinelles » et autour de 40 hl/hectares pour les vignes qui produisent la gamme « Domaine des Coccinelles » plus fruitée.

Les vignes sont palissées pour favoriser l'ensoleillement et permettre au mistral de jouer son rôle assainissant.

**Le domaine cherche au maximum à profiter de son environnement naturel** (soleil et mistral) : Dès le mois de juin les équipes du vignoble effeuillent manuellement la zone des grappes côté levant pour y laisser entrer l'air si propice à l'assainissement des fruits. Dès mi-véraison, les équipes repassent pour effectuer une « vendange en vert » qui permet d'équilibrer le ratio feuilles/charge de raisins et éviter les entassements de grappes.

Cette double opération permet de maintenir une zone fructifère qui restera saine jusqu'au moment optimum de la récolte (Déterminé par une dégustation des baies et un contrôle de maturité par un laboratoire).





## Côté cave

Le Château des Coccinelles a beaucoup investi dans ses chais afin de se doter d'outils ultraperformants, indispensables à une qualité optimale de ses vins. Egrappage total, remontages et délestage, vinification thermorégulée, pressurage pneumatique en douceur, rien n'a été négligé. L'ensemble des vins est élevé en cuve (inox pour les grenaches et béton pour les syrahs).

Le domaine ne cherche pas à gommer l'effet millésime, au contraire il recherche ce côté artisanal qu'il apprécie : « Parfois plus élégant, plus gourmand ou plus fruité... »

