

## L'histoire du Domaine



DOMAINE DE  
VÉNUS

Le Domaine de Vénus est né de la ferveur d'une dizaine d'amis fidèles, œnophiles passionnés et exigeants. Leur pacte d'origine est de constituer patiemment un domaine d'une quinzaine d'hectares grâce à l'achat de pièces allant de quelques ares à un bloc d'un hectare, et d'ajouts successifs de vignes rares sur un terroir magique, celui du Fenouillèdes, sur les hauteurs de la Vallée de l'Agly.

Aujourd'hui, le domaine compte plus de 40 parcelles toutes de taille et d'exposition différentes ce qui en fait un domaine d'exception de par son originalité et son formidable éclectisme. Sans concession, les fondateurs du

Domaine de Vénus ont souhaité assembler sur Saint-Paul-de-Fenouillet, l'un des plus hauts villages d'altitude des Côtes du Roussillon, un domaine représentatif de ce terroir d'exigence où travail et patience sont de mises. Le Credo des associés du Domaine de Vénus tient sûrement une de ses sources d'inspiration d'un mot fameux de Léonard de Vinci ... « Le bonheur vient aux hommes là où naissent les Grands Vins ».



## Caractéristiques du domaine

### Le vignoble :

Le Domaine de Vénus est réparti sur tout ce que Saint-Paul-de-Fenouillet peut offrir de diversité.

Les vignes sont plantées entre 300 mètres avec une exposition Ouest en allant sur des coteaux exposés au Nord à environ 500 mètres d'altitude.

Le sol est composé principalement de schistes noirs, d'argiles calcaires épars ainsi que de roches granitiques.

Le Domaine de Vénus est avant tout un domaine aérien où le vent souffle plus de 300 jours par an, planté tant sur des coteaux montagneux que sur les collines sombres coincées entre ces deux barres montagneuses caractéristiques de la haute Vallée de l'Agly.

Altitude, vent, et système hydrique étonnants font de cette haute vallée un site paradoxal où vignoble du Sud peut rimer avec fraîcheur et délicatesse.

Le Domaine de Vénus est constitué de vignes dont l'âge va de 2 ans (jeune plante récente en cépage Vermentino et une jeune syrah fructifère pour le rosé) à plus de 90 ans. La dominante est comprise entre 50 et 95 ans.

Travailler sur de vieilles vignes dont les raisins concentrent le meilleur, nécessite de préserver ce patrimoine, en prenant soin de rajeunir parfois les vignes quand cela est nécessaire, pour éviter d'épuiser les ceps. Pour cela, réduire de 4 à 3 le nombre de bras des vignes conduites en gobelet est souvent

nécessaire. Là encore, les vignes résistent superbement à cette pratique, et sont dans un très bel état sanitaire, la cicatrisation se passant très bien dans ce micro climat très protecteur.

### Vinification et élevage :

Le Blanc est élevé « à la Bourguignonne », en grande majorité sur barriques d'occasion (d'au moins 2 millésimes) de 400 litres en moyenne (nous avons aussi quelques pièces de 300 litres et plusieurs pièces de 500 litres pour le millésime 2008).

Le raisin est pressé et le futur vin mis en fûts directement, élevé sans soutirage, pour une période de 6 à 9 mois selon les millésimes. Le bâtonnage est soigneusement dosé.

En ce qui concerne le rouge, après des vendanges manuelles et le raisin égrappé, le vin est élevé en cuves, où il fait sa fermentation alcoolique pendant 15 à 25 jours selon les millésimes, puis sa fermentation « malo-lactique ».

Tout se passe en cuves, pas de barriques ... le fruit authentique des vignes de Vénus est recherché !!

La robe de ce vin est profonde, et un passage en carafe mettra tous ses fruits en évidence, ainsi que ses arômes de figue, d'épices et de fruits secs, ses notes de réglisse ...



## Vin de pays des Côtes Catalanes 2007

Situé sur les Côtes Catalanes, dans le Roussillon, le domaine de Vénus est l'un des meilleurs producteurs que compte la région. Issu de vieille vigne vendangées manuellement, avec plusieurs tris successifs, les vins du domaine sont produits avec de faibles rendements. Charmeur, les vins de Vénus sont parfaitement concentrés et dotés d'une très belle palette aromatique.

### Le vin - Dégustation

**Oeil:** Jolie robe rubis avec des reflets violets.

**Nez:** Fruité avec un mélange de cassis et de framboise auquel s'ajoutent des notes de rouleau de réglisse.

**Bouche:** La bouche, agréable, à la fois fraîche et veloutée, présente des arômes de violette et de vanille.



### Carte d'identité

**Millésime:** 2007  
**Appellation:** Vin de pays des Côtes Catalanes  
**Cépage:** 85% de Carignan  
15% de Syrah  
**Garde optimum:** 2013  
**Température de service:**  
16-18 °

### Les accords gourmands

Volailles rôties Filet mignon de veau ou de porc Carré d'agneau.

## Côtes du Roussillon 2004

Ses senteurs de banane et de figue séchées se mélangent à celles de garrigue. Une bouche se développant sur des parfums de fruits à chair blanche de notes acidulées et de groseille à maquereau. Ample et velouté comme une peau de pêche. Un vin élégant.

### Le vin - Dégustation

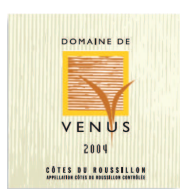
**Oeil:** Robe profonde de couleur rubis.

**Nez:** Le nez s'ouvre dans le verre et laisse apparaître des notes épicées, réglissées, mais aussi des arômes de fruits secs comme la figue.

**Bouche:** La bouche est harmonieuse, dense et veloutée avec un grain de tanin encore jeune et serré.

### Récompenses:

Médaillé de bronze au 53ème concours des vins de France de Mâcon 2007.  
Sélectionné au Bacchus 2009  
Médaillé de bronze aux Vinalies Internationales 2009  
Médaillé d'or au Challenge International du vin 2009.



### Carte d'identité

**Millésime:** 2004  
**Appellation:** Côtes du Roussillon  
**Cépage:** Syrah de plus de 10 ans, Carignan de plus de 50 ans, Grenache noir de plus de 50 ans  
**Garde optimum:** 2012  
**Température de service:** 16-18

### Les accords gourmands

Volailles rôties Filet mignon de veau ou de porc Carré d'agneau fromages de chèvre desserts aux fruits rouges

## L'Effrontée - Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008

Récompensé chaque année, ce vin présente une jolie équilibre entre des notes de fruits frais tels que le pamplemousse et des notes de coing, de fruits confits et de brioche grillée. C'est, à coup sûr, un des meilleurs vins blancs du moment en terme de rapport qualité prix.

### Le vin - Dégustation

**Oeil:** Jolie robe jaune pâle et limpide.

**Nez:** Le nez est intense et complexe. On retrouve des notes d'agrumes, de noisette et de beurre frais. Très aromatique, très expressif. Immédiatement séduisant.

**Bouche:** Ce vin présente une jolie équilibre entre des notes de fruits frais tels que le pamplemousse et des notes de coing, de fruits confits et de brioche grillée. Son acidité lui confère finesse et élégance.

### Récompenses:

Médaillé d'argent au Décanter 2010



### Carte d'identité

**Millésime:** 2008  
**Appellation:** Vin de pays des Côtes Catalanes  
**Cépage:** Grenache Gris, Carignan Blanc, Macabeu  
**Garde optimum:** 2014  
**Température de service:**  
16-18 °

### Les accords gourmands

Pas trop frais il sera intéressant pour l'apéritif mais sur des crustacés et poissons en sauce il vous ravira sans aucun doute.