



LOUIS BERNARD

A partir de 1976, M. Bernard commença à sillonner la Vallée du Rhône à la rencontre de vignerons d'exception pour élaborer des vins 'vrais', reflet de leur appellation. Depuis des partenariats ont été liés avec plus de 20 vignerons. 40 ans plus tard, le style Louis Bernard est toujours présent et un nouvel élan lui a été insufflé par une équipe jeune et dynamique installée dans le village de Gigondas. **Partage, respect, accessibilité et qualité** restent les maîtres mots pour proposer ces cuvées conviviales.

Les vins Louis Bernard, la promesse de belles rencontres !

DOMAINE LA CRAU DES PAPES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Le Domaine est situé dans le secteur des Crau, plateau de galets considéré comme l'**un des meilleurs et des plus anciens du terroir de Châteauneuf du Pape**.

Le **Domaine la Crau des Papes** est resté la propriété de la même famille depuis le 17ème siècle. Cependant, le vignoble fut détruit par le phylloxéra au milieu du 19ème siècle et remplacé par des terres agraires.

Un acte de succession datant du début du 19ème siècle fait état de plants de vignes sur le terroir de la Crau. Certains de ces ceps de vignes sont encore dans le vignoble! **Marius Puget** s'occupa du vignoble et l'agrandit. Il était aussi un **Félibre**, c'est à dire un poète de langue d'Oc qui écrivait sous le pseudonyme de Pierre de Châteauneuf du Pape. Il écrivait en provençal des poésies sur la nature, le travail dans les vignes, le vin et sur Châteauneuf-du-Pape.

Son fils Pierre et son petit-fils Thierry ont grandi dans les vignes et travaillent depuis plus de 20 ans avec la Maison Louis Bernard. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur 27 hectares.



Sylvain,
oenologue Louis Bernard.



M. Puget,
Domaine la Crau des Papes

L'esprit Louis Bernard

Sylvain Jean, vinificateur des vins Louis Bernard, et nos **partenaires vignerons**, sont impliqués dans l'agriculture raisonnée et dans le développement de pratiques écologiques.

Nous sommes convaincus que la qualité du vin dépend avant tout du terroir, de la sélection des baies dans le respect de l'environnement. Ensemble, nous garantissons le 'style Louis Bernard' qui met en avant le **Grenache**, cépage roi de la vallée du Rhône **méridionale**.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE est la plus prestigieuse appellation de la Vallée du Rhône méridionale et la plus ancienne AOP (1936). Au 14ème siècle la Papauté s'installa en Avignon et choisit Châteauneuf du Pape comme résidence d'été où les Papes favorisèrent la culture de la vigne. La typicité de cette appellation est due à deux facteurs essentiels. Tout d'abord, le sol est composé de **galets ronds** à la couleur rouge-crème, provenant des anciens **glaciers Alpains**. Grâce à ces galets, la chaleur emmagasinée durant la journée est restituée à la vigne pendant la nuit. Les raisins gagnent ainsi en maturité. Le second facteur est le **Mistral** qui souffle sur le vignoble et le préserve ainsi de l'humidité.



LOUIS BERNARD

DOMAINE LA CRAU DES PAPES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Cépages Grenache - Syrah
rendement moyen : environ 35 hl/ha.

Vinification

Les grappes sont éraflées pour ne garder que les baies qui sont foulées. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves inox thermo régulées. La fermentation est ponctuée de 2 à 3 remontages quotidiens. La macération dure de 15 à 20 jours afin de concentrer la couleur et les arômes. Fermentation malolactique. L'élevage en cuves dure 10 mois avant la mise en bouteille. Vin végan.



« Un verre de vin de France
Vous verse de l'espérance;
Un verre de Châteauneuf
Vous remet à neuf! »

extrait de 'Vin qui brille'
de Pierre de Châteauneuf
alias Marius Puget. poète.



Notes de dégustation

Robe pourpre aux reflets violets. Arômes complexes de petits fruits rouges compotés mêlés à des notes épicées et balsamiques. Il a une attaque très souple à la finale longue et épicée. Sa bouche est généreuse avec des tanins soyeux.

Conseils de dégustation

Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 13 et 15°C. Excellent dès à présent, ce Cru gagnera en complexité et en élégance au fil des années. Idéal avec le gibier tel que du sanglier braisé, un lièvre aux lentilles, un coq au vin ou les fromages affinés.

Récompenses

Millésime 2019

OR - Concours Orange 2021

Millésime 2018

Argent - Concours Orange 2020
Bronze - IWChallenge 2020

Millésime 2017

Argent - IWChallenge 2019
Argent - MÂCON 2019