

Château Riousses

Cuvée n°1 "Tradition"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°1 - AOC Corbières - Millésime 2005

Type de sol : Graves sur terrasses anciennes.

Rendements : 48 hl/ha.

Cépages : 20 % Syrah, 40 % grenache, 40 % Carignan.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur fil releveur.

Vendange : mécaniques et manuelles, entièrement égrappée, bonne maturité phénolique.

Vinification : traditionnelle par cépage avant assemblage, cuvaisons courtes 15 jours pour préserver la rondeur et le fruit.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit - collage au blanc d'oeuf

Présentation : bouteille bordelaise, carton de 6.

Plénitude : à boire dès maintenant.

Commentaire et dégustation

Oeil : Une robe rouge grenat aux reflets d'automne.

Nez : Le nez d'une grande finesse aromatique vers une évolution certaine, nous dévoile des senteurs de fruits rouges et fruits confits ou se mêlent épices et caramel.

Bouche : La rondeur de la bouche, puissante et chaleureuse est soutenue par des tanins fondus.

Vin à consommer dès maintenant, ou dans quelques années si vous préférez.

Château Riousses

Cuvée n°2 "Prestige"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°2 - AOC Corbières

Type de sol : Graves sur terrasses anciennes.

Rendements : 40 hl/ha.

Cépages : 20 % Syrah, 30 % grenache, 10 % Mouvèdre, 40% Carignan.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur double fil releveur, effeuillage, épamprage vendanges en vert, sélection parcellaire, vignes de plus de 30 ans.

Vendange : manuelle et mécanique, entièrement égrappée, maturité phénolique optimale.

Vinification : traditionnelle par parcelle et par cépage avant assemblage cuvaisons longues de 30 jours et fermentation malolactique sous marc.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit - collage au blanc d'oeuf

Présentation : bouteille bordelaise élite - bouchon liège naturel - carton de 6 à plats.

Elevage : en futs de chêne français pendant 12 mois – futaille renouvelée par tiers chaque année.

Plénitude : à boire dès aujourd'hui. Garde 2012.

Reconnaissance : Plusieurs médailles et citations dans des guides spécialisés.

Commentaire et dégustation

Oeil : Belle robe rubis étincillante aux reflets pourpres.

Nez : Notes discrètement vanillees, grillées et épicées, ou se mêlent les fruits rouges et le poivre fraîchement moulu.

Bouche : La rondeur de la bouche, puissante et chaleureuse est soutenue par des tanins fondus.

Vin à consommer dès maintenant, ou dans quelques années si vous préférez.

Château Riousses

Cuvée n°3 "Rosée du Matin"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°3 - AOC Corbières

Type de sol : Graves sur terrasses anciennes.

Rendements : 45 hl/ha.

Cépages : 20 % Syrah, 40 % grenache, 40 % Cinsault.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur fil releveur.

Vendange : manuelle et mécanique, entièrement égrappée, récolte en fin de nuit et le matin à la fraîche.

Vinification : Rosé de pressé et vinifié par cépage avant assemblage, débourage à froid (6° C pendant 24 heures) contrôle de température et fermentation alcoolique à 16°C pendant 12 jours.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit.

Presentation : bouteille bordelaise, carton de 6.

Plénitude : à boire dès maintenant.

Commentaire et dégustation

Oeil : La belle robe couleur rose pâle de ce rosé, nous séduit dans un premier temps.

Nez : Le nez est fin et complexe, composé de notes d'agrumes avec un soupçon épicé.

Bouche : L'attaque en bouche est franche, vive et s'exprime sur des notes fruitées. La finale persiste sur des notes de fraîcheur.

Château Riousses

Cuvée n°4 "Syrah"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°4 - VDP OC

Type de sol : Argilo calcaire sur coteaux de graves.

Rendements : 45 hl/ha.

Cépages : Mono cépage Syrah.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur fil releveur.

Vendange : manuelle entièrement égrappée, bonne maturité phénolique.

Vinification : traditionnelle - cuvaisons longues de 3 semaines, remontages quotidiens, fermentation malolactique sous marc.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit. Collage à l'albumine d'oeuf.

Présentation : bouteille bourguignonne - carton de 6.

Plénitude : à boire dès aujourd'hui. Une patience de 3 à 5 ans ne nuirait pas.

Commentaire et dégustation

Œil : robe rouge, rubis profond aux reflets et pourpre intense.

Nez : très franc, issu du mariage de touches subtiles de framboises sauvages et de poivre. L'élevage sur bois, tout en apportant des notes vanillées, marque ce vin qui met en valeur la typicité du cépage.

Bouche : une attaque puissante mais subtile avec des tannins ronds et des fruits rouges confits enveloppant la bouche avec une grande délicatesse.

Château Riousses

Cuvée n°5 "Pinot noir"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°5 - VDP OC

Type de sol : Argilo calcaire.

Rendements : 45 hl/ha.

Cépages : Mono cépage Pinot Noir.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur fil releveur.

Vendange : manuelle entièrement égrappée, bonne maturité phénolique, pressurage manuel.

Vinification : manuelle - en barrique demi muid avec pigeage quotidien des lies - cuvaisons 35 jours en barrique sous marc.

Elevage : 100% en demi muids pendant 12 mois.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit. Collage à l'albumine d'oeuf.

Présentation : bouteille bourguignonne - bouchon en liège naturel, carton de 6.

Plénitude : à boire dès aujourd'hui. Bon potentiel de garde.

Commentaire et dégustation

Œil : belle robe rubis clair aux reflets grenat, très limpide.

Nez : arômes intenses de notes de cerises surmuries et de baies rouges (mûres et groseilles).

Bouche : caractérisée par des tanins fins et fondus à la finale aromatique longue et boisée.

Château Riousses

Cuvée n°6 "Merlot"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°6 - VDP OC

Type de sol : Argilo calcaire sur terroir de graves.

Rendements : 60 hl/ha.

Cépages : Mono cépage Merlot.

Conduite du vignoble : taille courte en guyot, palissage sur double fil releveur, effeuillage, épamprage.

Vendange : mécaniques, entièrement égrappée, bonne maturité phénolique.

Vinification : traditionnelle - cuvaison longue de 3 semaines.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit. Collage à l'albumine d'oeuf.

Présentation : bouteille bourguignonne - carton de 6.

Plénitude : à boire dès aujourd'hui.

Commentaire et dégustation

Œil : une belle robe de couleur rouge grenat.

Nez : flatteur, révèle des notes de pruneau et de cuir.

Bouche : ample et structurée où les tanins de très bonne tenue nous procurent une sensation de rondeur.

Château Riousses

Cuvée n°7 "Cabernet Franc"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°7 - VDP OC

Type de sol : Argilo calcaire.

Rendements : 40 hl/ha.

Cépages : Mono cépage Cabernet-Franc.

Conduite du vignoble : taille courte en cordon de Royat, palissage sur fil releveur.

Vendange : mécaniques, entièrement égrappée, bonne maturité phénolique.

Vinification : traditionnelle, cuvaisons courtes de 15 jours avec pigeages et remontages.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit collage au blanc d'oeuf.

Présentation : bouteille bourguignonne - carton de 6.

Plénitude : à boire dès aujourd'hui.

Commentaire et dégustation

Œil : la robe d'un rouge intense profond.

Nez : fruité, s'affirme sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

Bouche : la bouche se caractérise par une attaque souple et volumineuse tout en présentant une structure tannique fondue, et s'accompagne d'une finale chaleureuse.

Château Riousses

Cuvée n°8 "Viognier"



Fiche technique

Appellation : cuvée N°8 - VDP OC

Type de sol : Argilo calcaire.

Rendements : 42 hl/ha.

Cépages : Mono cépage Viognier.

Conduite du vignoble : taille courte en éventail sur double fil releveur.

Vendange : manuelle en caissettes à l'aurore, puis entièrement égrappée, bonne maturité phénolique.

Vinification : pressurage lent. Débourageage par le froid pendant 24 heures à 6°C. Fermentation en barriques de 500 litres neuves. Bâtonnage manuel des lies fines.

Elevage : barriques neuves durant 6 mois.

Filtration : très légère pour respecter la structure et le fruit - collage au blanc d'oeuf.

Présentation : bouteille bourguignonne domaine, bouchon de liège naturel - carton de 6 couchees.

Plénitude : à boire dès maintenant. Toutefois vous serez surpris par son potentiel de garde.

Commentaire et dégustation

Œil : la robe couleur jaune vif aux reflets scintillants.

Nez : un subtil mélange floral qui nous révèle l'aubépine, le fruité de la poire et la complexité des litchis ou des fruits de la passion.

Bouche : Elle se prolongera encore par sa complexité entre velours, vivacité et opulence, et se terminera par une finale délicatement vanillée.

Un équilibre remarquable, et d'ailleurs remarqué par Andreas Clarson premier sommelier mondial.

Château Riousses

Cuvée "French Parade Oc"



Historique

Le french paradoxe, vous connaissez certainement. La consommation modérée de 1 à 2 verres de vin par jour favorisant la réduction des maladies cardio-vasculaires par le rôle protecteur des polyphénols contenus dans les tanins, vous connaissez aussi. Nous avons donc décidé d'élaborer ce vin paradoxal en cheminant sur les sentiers de notre belle France et en sélectionnant les cépages emblématiques de chacune de ses régions. Bourgogne et Pinot Noir – Bordelais et Merlot – Pays de Loire et Cabernet Franc – Côtes du Rhône et Syrah – Languedoc et Grenache – Provence et Mourvèdre. Puis nous les avons laissés s'épanouir à Capendu (Aude) sous le soleil méditerranéen pour vous proposer une synthèse de notre tour de France en obtenant dans ces conditions de terroir et de climat, un vin équilibré, facile à boire, accessible à tous qui résume la complexité et la diversité de nos meilleurs cépages.

Fiche technique

Appellation : Cuvée FRENCH PARADE OC - VDP OC.

Type de sol : Graves - terrasses anciennes argilo calcaires et coteaux.

Rendements : 70 hl/ha.

Cépages : Pinot Noir - Merlot - Cabernet franc - Syrah - Grenache - Mourevèdre - Malbec

Conduite du vignoble : taille courte en Royat ou Guyot, palissage sur 3 fils pour développer la surface foliaire, effeuillage, épamprage.

Vendange : mécanique et à l'aurore avec tri sélectif pour ne conserver que les raisins parvenus à maturité optimale, puis erraflage total et foulage.

Vinification : traditionnelle par cépage avant assemblage, cuvaison courte de 2 semaines pour préserver la rondeur et le fruit avec pigeages et remontages.

Filtration : très légère pour respecter la structure et les arômes.

Présentation : bouteille bourguignonne - carton de 6 debout.

Elevage : partiellement fûts de chêne Français et cuves.

Plénitude : se faire plaisir dès maintenant.

Commentaire et dégustation

Œil : belle robe rouge rubis, profonde et étincelante aux reflets grenat intenses.

Nez : subtilité aromatique où se mélangent les framboises sauvages, les cerises surmuries, les mûres et les groseilles avec des pruneaux simplement suggérés sur des notes épicées.

Bouche : ample et généreuse, caractérisée par des tannins onctueux et fondus se terminant par une finale légèrement vanillée avec beaucoup de souplesse et de rondeur, soulignée par des notes boisées suggérant le caramel.

Château Riousses

Cuvée des Empereurs



Historique

Née en 2003, cette cuvée a pour fierté de rendre hommage à la naissance de Jules, petit fils de Gilles et Marie NOUAÏLLE et d'Aurèle fils du regisseur Lionel Labourgade. Jules et Aurèle ont donc fondé la légitimité de la cuvée des Empereurs que nous avons voulu proche de la perfection et emblématique du domaine. Elle résulte de l'assemblage de nos meilleurs cépages épanouis sur nos meilleurs terroirs et d'une vinification entièrement manuelle et respectueuse du savoir de nos ancêtres sans lesquels les valeurs de nos enfants, ainsi que leur passion de la vigne et du vin, seraient vides de sens.

Fiche technique

Appellation : cuvée des Empereurs - AOC Corbières

Type de sol : Terroirs différents : schisteux, argileux calcaire, graveleux avec une particularité commune : vignes sur coteaux.

Rendements : 32 hl/ha.

Cépages : 20 % Syrah, 50 % Grenache, 30 % Carignan surmûri.

Conduite du vignoble : taille sévère en cordon de Royat, palissage sur 3 fils pour développer la surface foliaire, effeuillage, épannage, vendanges en vert.

Vendange : Manuelle en caissettes et à l'aurore avec tri sélectif pour ne conserver que les raisins parvenus à maturité optimale, puis errafrage total et foulage.

Vinification : en barriques demi muid ouverte, chêne Français, avec pigeages et remontages, cuvaizon 50 jours, fermentation malolactique sous marc, bâtonnage régulier des lies.

Filtration : très légère pour respecter la structure et les arômes.

Présentation : bouteille bordelaise lourde, caisses bois de 6.

Plénitude : 2010 – longue garde. Pour toute consommation antérieure à cette date, carafes 2 heures auparavant.

Commentaire et dégustation

Oeil : La Robe grenat intense est d'une belle profondeur pour une séduction immédiate.

Nez : Le Nez harmonieux et élégant, exhale des parfums de sirop de petits fruits noirs, mûres, myrtilles enveloppées d'épices, cannelle et gousse de vanille, puis révélant par la suite des notes plus puissantes de torrefaction et cacao.

Bouche : La Bouche retient sa puissance pour dévoiler son élégance en évoluant vers des notes subtilement fruitées et bien soutenue par des tanins fondus et soyeux.

Et la finale très longue explose sur des arômes de fruits surmûris que souligne une pointe de vanille.

Un vin dont nous sommes fiers.