

DOMAINE JEAN GLEIZES

Vins de Pays d'Oc

Présentation du Domaine



Ø SITUATION GEOGRAPHIQUE

Le Domaine Jean GLEIZES est situé en région Languedoc Roussillon à OUVÉILLAN (11) entre Narbonne et Béziers à la limite Sud du Minervois et la limite Nord du département de l'Aude. C'est un village posé sur une colline qui est longé au nord par le canal du midi(classé au patrimoine mondiale de l'UNESCO).

Ø HISTORIQUE

C'est
IL n'a pas
premier en



conduites
vinification
pratiquées
complicité
cépages du
Merlot
à parcouru

CALLEGARIN fils de viticulteur Saint-Emilionnais , l'achète en 2005 pour qu'il redevienne la référence qu'il était dans le milieu du XXème siècle. Après 13 ans de travail dans le vin comme Maître de chai en cave coopérative puis au Château d'Agassac (Médoc), il est ensuite vinificateur-acheteur vins dans la maison de négoce Barton&Guestier jusqu'en 2005. Le vignoble est aujourd'hui en parfait état et la cave opérationnelle pour produire d'excellents vins, qui reçoivent régulièrement de nouvelles récompenses nationales et internationales.

un Domaine très ancien puisqu'il existe depuis près de 600 ans. toujours produit des vins mais Monsieur Jean GLEIZES fut le 1939 à mettre du vin en bouteille au Domaine et sur la commune.

Durant le XXème siècle, le vignoble a connu des changements importants comme des essais de palissage, des en pergolas ainsi que des plantations larges(3 mètres). Côté , les premières cuves de macération carbonique furent dans le département par Monsieur Jean GLEIZES avec la de chercheur de l'INRA de Pech- Rouge. A la fin du siècle, les Bordelais font leur apparition dans le vignoble avec le premier planté en 1974. Fort de son histoire, le Domaine Jean GLEIZES les siècles et vient de vivre un grand changement. Pierre-Philippe

Ø A LA VIGNE

Après une restructuration des parcelles et la reprise d'un vignoble familial, le Domaine compte aujourd'hui plus de 55 ha dont 48 ha plantés en vignes. Le vignoble se compose de 7 îlots de 4 à 10 ha, ce qui nous permet d'avoir une sécurité contre les risques d'accidents climatiques comme le gel ou les orages de grêle.

C'est un grand avantage d'avoir des terroirs très différents les uns des autres. C'est ce qui caractérise la typicité et l'identité des vins du Domaine Jean GLEIZES. Nous avons lors de la restructuration du vignoble pu planter chaque cépage sur son terroir de prédilection. Le Chardonnay est planté sur un sol argilo-calcaire par exemple.

DOMAINE JEAN GLEIZES

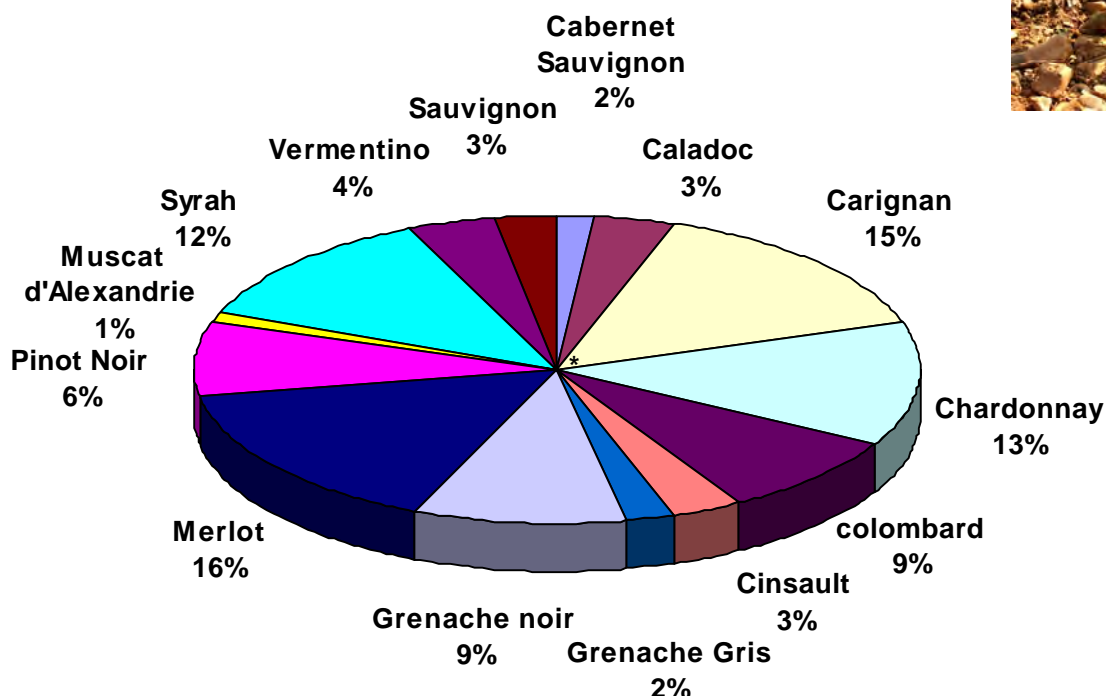
Vins de Pays d'Oc

Après un travail important ces 3 dernières années, le vignoble du Domaine Jean GLEIZES est maintenant structuré. Les dernières plantations ont vu arrivées deux nouveaux cépages sur le domaine :

- Colombard
- Pinot Noir



Les 14 Cépages

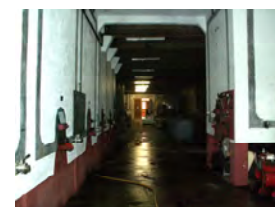


Après cette restructuration importante du Domaine, l'âge moyen du vignoble est aujourd'hui de 17 ans, avec tout de même des parcelles de Cinsault, Syrah, Grenache, Merlot et Carignan d'une moyenne d'âge d'environ 40 ans.

Ø A LA CAVE

Cuverie :

Cuves béton	:	10 cuves	-	1 744 hl
Cuves inox	:	16 cuves	-	980 hl
Cuves acier	:	7 cuves	-	944 hl
Cuves fibres de verre	:	1 cuve	-	50 hl
Barriques	:	13 barriques	-	58.5 hl



Le Domaine possède actuellement 3 753 hl de cuverie. La moitié des cuves béton sont aujourd'hui équipées d'un revêtement époxy avec une cuve souterraine afin d'optimiser les vinifications des blancs et des rosés. La cave est équipée d'un groupe de froid et de 2 pressoirs horizontaux. La superficie de la cave est de 500 m2 avec 2 niveaux. Un système de mise sous azote nous permet d'avoir un stockage des vins sous gaz inerte.

DOMAINE JEAN GLEIZES

Vins de Pays d'Oc

Ø L'ART DE LA VINIFICATION AU DOMAINE

Fort de son expérience Pierre-philippe CALLEGARIN a permis au Domaine de faire un grand pas et de la récolte à la vinification les méthodes de travail ont évoluées.

La récolte est effectuée mécaniquement uniquement le matin pour rentrer au chai des raisins froids afin d'éviter l'oxydation et conserver les arômes, aussi bien pour les raisins rouges que pour les raisins blancs. Tous les cépages sont vinifiés séparément afin d'exprimer au mieux la typicité de chacun et utiliser des techniques de vinifications spécifiques aux différents cépages.

LES BLANCS :

La récolte entre 5 et 11 heures nous permet de conserver toute la qualité des jus.

Un pressurage direct est réalisé à l'arrivée de la vendange et après 24 heures à une température maîtrisée à environ 8°C, nous effectuons un débourage afin d'éliminer toutes lies grossières avant la fermentation, ce qui permet d'éviter tout goût herbacé.

Le jus est ensuite soutiré puis levuré pour démarrer le plus rapidement la fermentation. Une maîtrise parfaite de la température (entre 15 et 18°C) est nécessaire au bon déroulement de cette fermentation alcoolique (FA).

Une fois la FA terminée, nos vins blancs sont sulfités pour éviter tout départ en fermentation malolactique, puis élevés sur lies fines.

Cuvée Prémium : Colombet

C'est un vin d'assemblage issu de 2 à 3 cépages suivants les années, un dominante Chardonnay avec le Vermentino pour ses arômes et son volume en bouche et le Colombard pour sa fraîcheur et ses arômes d'agrumes.

Cuvée d'excellence : Ovilius

Notre Cuvée Ovilius est issue essentiellement du cépage Chardonnay qui subit un élevage en fûts de chênes d'environ 6 mois. A la mise en fûts, ce n'est que du jus de fruit qui fermente pendant 1 mois puis est élevé sur lies fines avec bâtonnages pendant les 5 mois suivant.

LES ROSES :

Les baies sont récoltées à pleine maturité. Le Cinsault est vinifié après un pressurage direct alors que le Grenache et la Syrah sont obtenus par saignées. Pour **Colombet Rosé**, l'assemblage des 3 cépages nous permet d'obtenir un vin plus équilibré est riche en fruit.

DOMAINE JEAN GLEIZES

Vins de Pays d'Oc

Le **Gris de gris** demande une attention particulière, vinifiés sous température contrôlée, le Grenache gris et la saignée de Grenache noir seront assemblés minutieusement afin d'obtenir un vin complexe aux délicates notes de fruits à chairs blanches, comme la pêche de vigne à chair blanche.

Pétales de Rose (grenache doux) est issu de raisins rouges (Grenache noir) récoltés 15 jours après la récolte des vins rouges. Une maîtrise parfaite de la température (18°C) est nécessaire au bon déroulement de la fermentation alcoolique (FA) qui est lente et que nous stoppons lorsque nous jugeons l'équilibre sucres/alcool optimal. Le vin est ensuite clarifié et mis en bouteille avec son gaz naturel issu de la fermentation.

LES ROUGES :

Trois cuvées composent la gamme « rouge » du Domaine Jean GLEIZES ainsi que les vins de cépages incontournables : Merlot, Syrah et Cabernet-Sauvignon

Cuvée Prémium : Colombet

Minutieux assemblage de 4 cépages, la Cuvée Premium est à l'origine de la réputation du Domaine. Le Carignan était vendangé à la main pour être vinifié en macération carbonique dégageant ainsi une complexité aromatique et une couleur profonde. Des techniques nouvelles nous permettent de vendanger mécaniquement le Carignan et obtenir un profil de vin identique.

La Syrah, le Grenache Noir et le Merlot sont vinifiés traditionnellement avec des macérations longues en respectant le fruit.

Cuvée d'Excellence : Ovilius

Ovilius est issu de nos plus anciennes parcelles de Syrah et de Grenache noir. Ces vignes à rendement faible sont récoltées en pleine maturité.

A température maîtrisée, nous réalisons une macération longue avec une extraction douce pour obtenir la quintessence de ces raisins. La mise en fûts se fait en novembre pour une période variant de 8 à 12 mois. Afin de conserver le fruit, nous évitons les pompages et réalisons un élevage sans soutirage mais avec des batonnages réguliers.

Ø UN ENDROIT POUR VOUS ACCUEILLIR ET VOUS FAIRE DEGUSTER

Refait à neuf pour accueillir les particuliers et les professionnels, le Caveau du Domaine Jean GLEIZES est un endroit chaleureux où vous pourrez déguster avec plaisir toute la gamme des vins du Domaine.

