



DOMAINE DE LA MORDORÉE

• SANS PESTICIDE •

La nature permet au vigneron qui la respecte de réaliser un vin biologique. Son travail, régi par la météorologie, requiert vigilance, anticipation et attention portées au vignoble dont il est responsable.

L'objectif de Christophe DELORME de nous épargner toutes les substances chimiques, a été réalisé en 2010. Depuis son départ nous avons la fierté de poursuivre, avec toute l'équipe, la culture de la vigne et la réalisation de vins avec la même philosophie.

« Préserver la vie des sols par amour de la terre ».

A la suite d'une année 2017 qui ne nous avait rien épargné, nous pouvons annoncer un retour à de beaux volumes de production. Avant d'entamer la campagne 2018 nous avons travaillé en nous posant des questions stratégiques sans jamais remettre en question les choix environnementaux : travaux sans pesticides, vendange ramassée et triée à la main sur la totalité de l'exploitation familiale.

Une année unique avec ses particularités météorologiques gardoises et vauclusiennes.

Un printemps très pluvieux, une pression très forte de mildiou caractérisent la campagne 2018. Ce fût un travail de tous les instants, avec toute la rigueur que cela nécessite. La météorologie estivale du mois de septembre a permis de réaliser les vendanges dans de bonnes conditions.

Les raisins que nous avons récoltés, selon l'évolution de leur maturité du 25 août au 4 octobre, étaient dans un état sanitaire excellent.

Le millésime 2018 vient compléter une série de 3 années d'exception. Qualité et quantité sont au rendez-vous.

Les premières dégustations révèlent une belle palette aromatique, une jolie complexité, un millésime élégant et concentré qui séduira vos palais.

L'achat récent de nouvelles vignes nous permet de vous proposer une cuvée en vin de France blanc, « La Remise ».

De plus, sur le millésime 2017, nous avons effectué une sélection parcellaire rigoureuse afin d'isoler une petite quantité de LIRAC.
Cette cuvée d'exception « La Plume du Peintre » vous est présentée en blanc et en rouge.

La variété de notre gamme de vins vous permet de choisir le meilleur compagnon de vos repas.

Nous vous rappelons l'existence du caveau/boutique du Domaine ouvert en journée continue la semaine tout au long de l'année et ouvert le week-end, de Pâques à Octobre.

Nous avons organisé une soirée dégustation musicale en Juin 2018 et envisageons de multiplier ce type d'événement en 2019.

Nous proposons une découverte du vignoble à vélo électrique pour tous, suivie d'une dégustation gourmande.

Des balades pédestres, sur des « sols vivants », peuvent être organisées à la demande, à partir de 6 personnes, sur rendez-vous.

Sur rendez-vous nous vous accueillons pour des visites de la cave et des dégustations de groupes.

En individuel le caveau/boutique de dégustation vous accueille aux horaires d'ouverture de la cave selon les saisons.

Un espace extérieur nous permet de vous accueillir sur la route de vos vacances pour vos pique-niques.

Inter Rhône a décerné au printemps 2018 la « Distinction œnotourisme » au Domaine pour ses activités œnotouristiques et sa villa.

Réservation en direct au Domaine : 04 66 50 00 75 ou sur l'annonce N°1277002 Abritel ou sur Airbnb (La Villa d'Ambre).

Nous pouvons vous accueillir à la semaine en haute saison et pour de plus courtes périodes hors saison.

Dans l'attente de vous faire déguster, sur un stand à l'occasion des salons auxquels nous participons (Lille, Paris, Rennes, Montpellier...) ou de vous accueillir au Domaine, nous vous souhaitons une belle année 2019.

Madeleine & Ambre DELORME