



# Domaine de la Mordorée

Millésime 2019

## Toujours plus proche de la nature

L'année 2019 a débuté par un hiver assez **doux**, un printemps **sec** puis un gros coup de chaleur au mois de juin suivi d'un **été caniculaire**.

La **vendange 2019** s'est étalée sur un mois, du 2 Septembre au 2 Octobre.

La météo est restée incroyablement clémente durant toutes les vendanges, sans un jour de pluie. Nous avons constaté un **état sanitaire irréprochable** et nous avons donc pu récolter chaque parcelle à **maturité optimale**, toujours **manuellement**, sur la totalité de l'exploitation.

Grâce au **travail méticuleux** réalisé dans le vignoble, le millésime 2019 est remarquable et les vins sont d'une **grande richesse** ; malheureusement les volumes sont en baisse car nous avons ramassé de petits grains avec peu de jus.

Pour nos Châteauneuf du Pape et nos Lirac rouge 2019, la qualité des marcs laisse présager un **millésime exceptionnel** avec une qualité de tanins remarquable. Nous vous en dirons un peu plus lors des assemblages fin 2020...

Nos **TAVEL** 2019 vous offriront un parfait **équilibre** et une belle **intensité** aromatique. Quant au **LIRAC blanc** 2019, l'assemblage de plusieurs fûts neufs donne une **complexité et une élégance** sans pareil. Nous avons réussi à produire des vins avec de belles **acidités** et un parfait **équilibre**.

Les **LIRAC** et Châteauneuf **2018** confirment, après plusieurs mois d'élevage, le bien que nous pensions d'eux l'année dernière. Des vins **colorés**, très **parfumés** et des tanins **soyeux**. Moins concentré que 2017 ou 2016, **2018 un millésime délicieux** qui procure beaucoup de plaisir dans sa jeunesse, mais il pourra aussi se garder de nombreuses années.

Depuis bientôt 10 ans le Domaine est **certifié en Agriculture Biologique** sur l'ensemble de l'exploitation. La totalité de nos actions est motivée par le **respect du sol, de ses équilibres, de cette vie invisible**, d'une infinie richesse qui fait la **qualité des terroirs** de « notre » Vallée du Rhône.

Une de nos plus grandes satisfactions est de constater, une fois encore, que les méthodes de culture biologique, apportent aux vins une **intensité et une complexité** aromatique incroyable.

Nous aimons nos vignes et, millésime après millésime, les vins que nous produisons reflètent toujours mieux la richesse et la finesse de nos **magnifiques et subtils terroirs**.

Aussi, pour être toujours plus proche de la nature, **nous avons démarré cet automne, notre conversion DEMETER en BIODYNAMIE pour l'ensemble du vignoble.**

C'est la **suite logique** de plusieurs décennies de **travail et philosophie** au Domaine de la Mordorée initié par Christophe **DELORME** et son père.

Animés par une conviction forte autour de l'**environnement** et de la **biodiversité**, nous allons plus loin dès aujourd'hui.

Notre but : vous offrir un **maximum de garanties** pour obtenir les meilleurs raisins et vins possibles toujours dans le respect de l'homme et de l'environnement.

De plus, nous venons d'obtenir la **certification HVE niveau 3** (Haute Valeur Environnementale : c'est le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles). Ainsi toutes nos pratiques, qui ont pu être identifiées et valorisées, sont **certifiées** être respectueuses de **l'environnement et de sa biodiversité**.

**Pour nous, la complémentarité de ces labels est indispensable pour vous assurer un réel respect de nos actions pour la nature et sa biodiversité.**

Fin juin 2019, **nous avons eu le plaisir de vous accueillir** très nombreux à l'occasion de notre seconde soirée dégustation musicale et exposition de photos, Cette **2<sup>ème</sup> édition** a eu un franc succès et **nous vous en remercions**. Nous allons **renouveler cet événement** l'année prochaine avec encore plus de surprises !

C'est avec grand plaisir que **nous avons participé aux Salons des Vignerons Indépendants** de Lille et Paris. Nous espérons vous y accueillir à nouveau l'année prochaine. Du 24 au 26 janvier 2020 nous nous déplacerons sur Rennes. Nos prochains salons 2020 : « Millésime bio » à Montpellier du 27 au 29 janvier et « Les Printemps de Châteauneuf » le 3 au 5 avril 2020.

Dans le cadre de nos activités **oenotouristiques**, nous proposons au départ du domaine **des balades dans les vignes à pied et à vélo électrique**, des **visites de cave** et **dégustation gourmande sur réservation**.

La Villa d'Ambre avec **vue sur le vignoble et le Mont ventoux**, est disponible **toute l'année**, pour vos vacances, vos week-end ou événements dans la région. **À partir de 2 et jusqu'à 16 personnes** nous pouvons vous accueillir pour un **séjour nature exceptionnel**.

Une sélection **d'épicerie fine** et **produits régionaux** vous est désormais proposée dans notre Caveau/boutique. À déguster sans modération !

Chère cliente, Cher client, nous vous remercions pour votre fidélité.

Toute l'équipe du Domaine de la Mordorée vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Madeleine & Ambre DELORME

CHATEAUNEUF DU PAPE – TAVEL – LIRAC – CÔTES DU RHÔNE – VIN DE FRANCE  
DELORME PROPRIÉTAIRES – RÉCOLTANTS – S.C.A DOMAINE DE LA MORDORÉE

250 CHEMIN DES OLIVIERS 30126 TAVEL, France

[info@domaine-mordoree.com](mailto:info@domaine-mordoree.com)

[www.domaine-mordoree.com](http://www.domaine-mordoree.com)

+33 (0)4 66 50 00 75

