



CLOS DES
VINS
D'AMOUR

Famille DORNIER
Cru Maury





VIÑOBLE* FAMILIAL TRAVAILLÉ À MAINS NUES ET AU CHENILLARD AUX PIEDS DE QUÉRIBUS

** Cultivé biologiquement depuis 2008*

L'ÉVEIL

LES PRÉMICES DE L'AMOUR

Qu'elle est belle notre nature. Chaque semaine une jeune pousse nous ébahit, comme une première fois. Christine, ce sont les fleurs d'amandiers qui la touchent, Charles les petits pois tandis que Max court après les escargots.

UNE TERRE PROMISE POUR LES VERS DE TERRE - LA VIÑE ET LA VIE

Respirer à pleins poumons le nez face à la Tramontane, humer l'odeur de la terre tout juste retournée, en déduire son état de santé, observer l'intense vie souterraine.

Le labour, nous le quadrillons autour de nos ceps, taillés à l'ancienne en gobelet. Avec un port très bas, les vignes se préservent des vents violents et de l'aridité, sur les beaux mamelons exposés. Tous nos travaux, nous les effectuons à mains nues ou au chenillard adapté à nos pentes.





NOTRE RENOUVEAU À TOUS – LE GRAND AIR

Après ces heures recroquevillés sur nos vignes, quel plaisir de « se dénouer » : Christophe sur son vélo, les triplés en rando. Monter de nouveau les 2 784 mètres qui nous mènent au Pic du Canigou, reconnaître une fois de plus sa vue époustouflante.

Christine, ce qu'elle aime, c'est retrouver son potager, à 1 200 m d'altitude, à la ferme. Entre deux petits tours, tout pousse à vive allure. Une fois là-haut, elle décide le menu de ce dimanche ; aujourd'hui ce sera côtes d'agneau aux petits pois.

UNE LUBIE

« Une lubie : idée jugée fantaisiste ou déraisonnable par les autres »,
mais pas par nous .

Prise de risque maîtrisée pour un vin à la fois gourmand et de terroir.
Cuvée rare en cru maury sans soufre ajouté. C'est la confiance qui
nous a guidés, celle dans notre culture, dans notre chais, dans nos
gestes et dans notre connaissance acquise année après année.



Une Lubie
grenache noir, une pointe de
carignan noir, sans soufre
Cru Maury sec



Carignan en Famille
100% carignan
Côtes Catalanes



Grenache en Famille
100% grenache
Côtes Catalanes



CÉPAGES EN FAMILLE

DES VINS D'AMOUR

Des bouteilles sobres, sincères et spontanées : l'une tendre (grenache), l'autre exubérante (carignan), elles racontent notre vie au Clos.



L'ÉVIDENCE

UN BEAU MATIN DE JANVIER 2002 LA VIGNE NOUS A CHOISIS

Christine connaissait bien ces vignes de son enfance. La vie les avait éloignées. Le vin, nous connaissions bien, mais en tant qu'œnologue et créateur de chais.

Puis en 2002 la transmission familiale et l'héritage de parcelles ont tout chamboulé.

Toute la famille s'est émue devant ces collines de schistes, sous le château cathare de Quéribus. Nous n'avons pas hésité une seule seconde. Ces vignes sont rentrées dans notre vie, sans crier gare, et depuis nous menons chacun deux vies.

La culture biologique s'est ensuite imposée comme une évidence, tout naturellement ; dès 2008 nous avons entamé la démarche de conversion.

CRU MAURY. LA RECONNAISSANCE

Enfin en 2011, ce terroir singulier et confidentiel accède au classement de « cru », pour ses rouges secs comme pour ses doux. Ses vieux grenaches, ses tapis de schistes ont eu raison de toute contestation. Désormais il fait partie des quelques rares élus.





ÇA POUSSE

C'est le plein boum végétatif. Là, il est question de « savoir bien accompagner » la nature. Epamprer, ébourgeonner, relever, attacher, observer.

Vient le règne du rouge, tendre sur les tomates, vif pour les cerises, violine pour les raisins, rosé dans le ciel.

Nous ne sommes pas en reste, écarlates à la fin des trails où nous mesurons le résultat de nos efforts de l'année.



GRENACHE ULTIME, NOIR, BLANC & GRIS

A la véraison, les grappes bigarrées, tout droit sorties d'un carnaval, saluent le travail de l'année. A partir de cet instant, nous redoublons notre attention jusqu'au contrôle de maturité où chaque jour nous évaluons la maturité de nos baies.

C'est l'Éden du grenache ici. On compte quelque 55 000 plants au Clos. Cette belle assemblée d'augustes pieds recourbés, raccourcis, racornis ont passé 75 à 110 ans sous un climat semi-aride.

Nous les reproduisons à l'aube de leur centenaire, au sommet de leur art. Nous les greffons sur des jeunes pieds. Ainsi la typicité de nos grenaches perdure.





1+1=3
grenache noir, syrah, carignan noir
Cru Maury sec

1+1=3

Difficile de raconter ce vin sans écrire une autobiographie, un essai philosophique, un traité sur l'économie durable. Il est la synthèse de notre histoire *.

Etre vigneron n'est pas un métier, c'est un « tout » : une prise de conscience, une soif infinie de projets, une captivité, une amitié pour les curieux.

Nous avons fait ce choix en famille, comme une 2nde vie que nous partageons. Des frottements au brassage d'idées, des envies aux surenchères, des soutiens aux forces décuplées. Chaque jour où la 25^{ème} heure sonne, celle du Clos, nous savons que 1+1=3.

** Le fin mot de l'histoire de 1+1=3, ce sont les triplés Charles, Max et Victor qui ont donné du piment à la vie de Christine et Nicolas, tout comme Louise, Jules et Pierre à celle de Laurence et Christophe.*





FLIRT

Le rosé divise. Certains le sous-estiment, rafraîchissant et facile mais sans grande richesse. D'autres l'envisagent sérieux, structuré et coloré. Nous préférons la 3^{ème} posture, on l'aime pour son caractère « easy », mais on y revient pour son côté « gastronome ».

Pour obtenir ce résultat, nous choisissons quelques rangs de nos parcelles, les raisins les plus précoces.



Flirt
grenache noir, syrah
Côtes du Roussillon



LE FRUIT

RIEN QUE DU FRUIT

LE TEMPS DE L'ACTION

Vient le temps où on va élire domicile à la cave. Appréhension et excitation se mélangent. Dernières révisions et préparation des provisions.

Toute la famille s'organise. Les vendangeurs arrivent.

Christine ordonnance la vie dans les vignes. 3 îlots, 25 ha, tout à la main, avec jusqu'à 3 passages sur certaines parcelles. Passé l'étonnement des saisonniers, ça demande un peu d'organisation. Chaque grappe sera cueillie à sa juste maturité et destinée à une cuvée prédéfinie. Vilain défaut d'une œnologue conseil reconvertie en vigneronne, ces 3 passages rythment le Clos et s'impriment dans le style de nos vins.



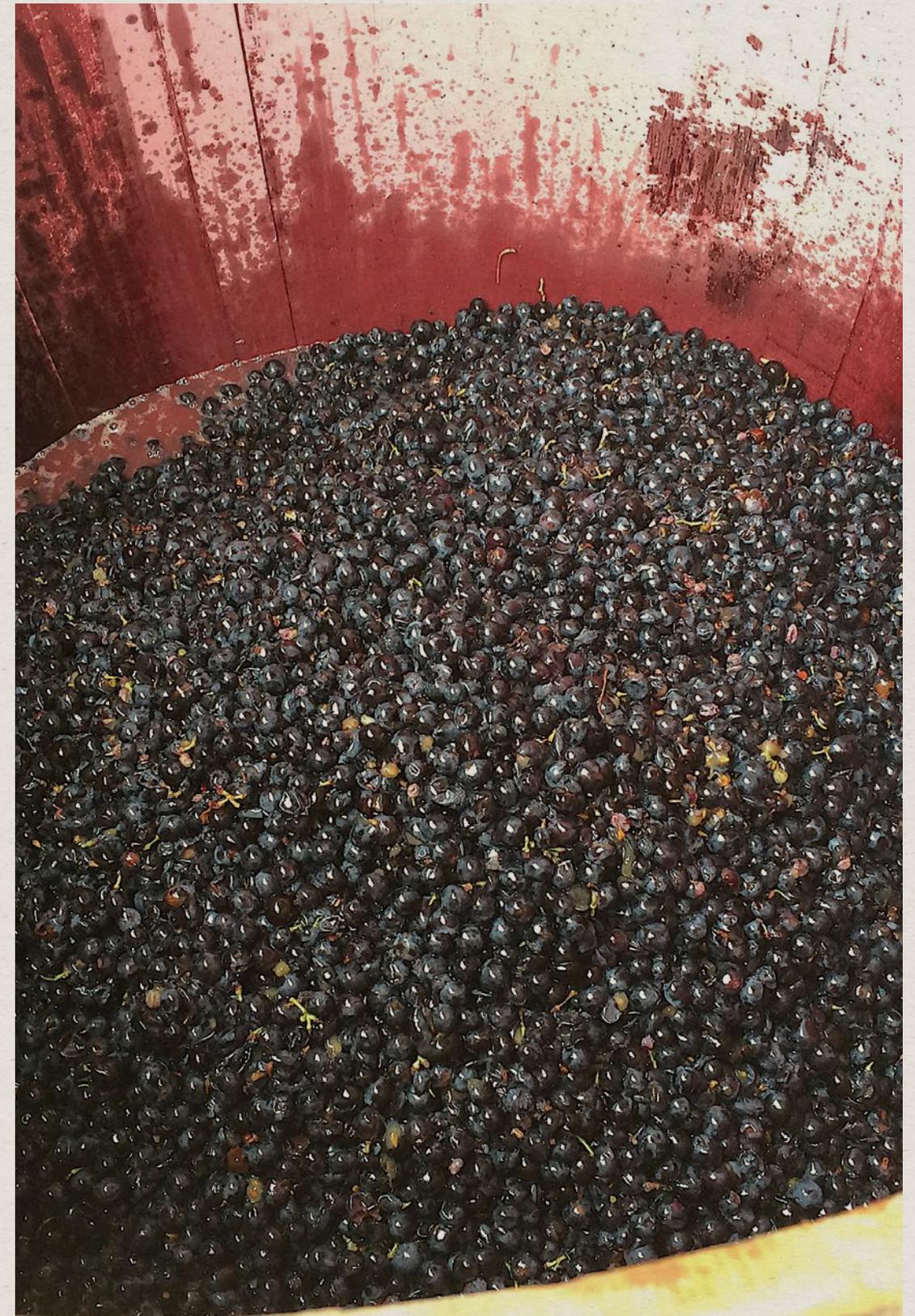


À LA CAVE

Le pick-up chargé de ses caisses pleines rejoint le cœur du village de Maury. Entre les maisons blotties, au détour des ruelles étroites, l'horizon soudain s'éclaircit; nous arrivons au Clos. Son chai contemporain, épuré, effilé, entouré de quelques plants de vignes joue les contrastes.

En toile de fond, la barrière rocheuse forme un amphithéâtre, au centre de cette scène se dresse la silhouette du Château de Quéribus. Lieu de villégiature pour quelques semaines.

Dans la cave ce sont les garçons qui officient. Au centre, siège le pressoir, objet de toutes nos attentions. Les raisins sont refroidis en chambre, triés sur table, vidés dans l'égrappoir. Les jus sont acheminés de façon douce dans les petites cuves.





IDYLLE

Entre le coup de feu des vendanges de « blanc » et celui des « rouges », c'est la dernière sortie en mer pour nous. Ici les poissons ne font que quelques mètres du port à nos fourneaux. Fermes, aux couleurs franches, d'une brillance éclatante, ils gardent cette fière arrogance jusqu'au dressage dans nos assiettes.

D'une famille un tantinet épicurienne, nous nous sommes imposés le défi de savoir bien les accompagner. C'est ainsi qu'est né l'Idylle. Vif, une arête acide qui s'ouvre sur une bouche ample. En un mot : fuselé.

Du coup nous prenons soin de nos raisins comme le pêcheur de sa pêche.



*Idylle
grenache blanc,
grenache gris, macabeu
Côtes du Roussillon*

QUAND LES FEUILLES TOMBENT

L'heure est solennelle. Les jus sont denses, ils se colorent, ils s'épaississent, ils se clarifient. Les choix de vinification exigent de la précision.

Nous sommes en petit comité, les vendangeurs sont repartis, les travaux en cave sont ardues.

Concentrés dans notre chai, nous sortons peu, juste après la pluie, chercher quelques champignons.



L'INTRUS

Le chai c'est avant tout notre métier. Le notre, nous l'avons imaginé longtemps avant de le construire en 2013 : murs en béton architectonique, vue dégagée sur le Château de Quéribus. Le process est ultra fonctionnel, de la chambre froide des grappes à l'entrée du chai, jusqu'à la salle d'élevage intime et spacieuse à la fois. Autonome en électricité, le chai a été entièrement éco conçu.

ON SE RÉCHAUFFE

Voici notre moment préféré, celui d'un peu de liberté retrouvée, celui du sentiment du travail accompli.

En cave, c'est l'observation attentive des nectars qui s'affinent, la projection des bouteilles qu'on va façonner et les surenchères.

« Goûte moi ça... et si... on pourrait... chiche ?! »





À LA MONTAGNE

Tous les autres rendez-vous sont fixés à la montagne, à la ferme, le temps de s'équiper avant de gravir les cols et glaciers enneigés, vierges de toute trace de pas.

Le retour à la maison est bruyant. Chacun y va de sa recette. On rajoute des rallonges. On aimerait que ces fins de semaine durent l'éternité. Et c'est là que l'on conclut « oui, on va la tenter cette cuvée ! »





*Batifolage
grenache gris, une pointe
de grenache blanc
Côtes du Roussillon*



BATIFOLAGE

La voici la dernière-née de ces discussions chaleureuses et animées, nous l'avons nommée Batifolage.

Depuis quelques millésimes on soigne, on observe ces grenaches gris d'exception. Et puis, convaincus, nous avons sélectionné la parcelle, nous avons élevé ses jus en fûts neufs durant 8 à 10 mois. Les 1^{ères} dégustations nous délectent et nous réjouissent : toasté, structuré, ample mais toujours gracile.



PATRIMONI

UN BAISER

Des vignes centenaires, le bel âge pour délivrer des sucres concentrés, fins, riches et soyeux. 15 à 20hl/ha seulement, précisément 1 pied de vigne de grenache pour 1kg de fruit, soit 1 seule bouteille. C'est pour cette raison que nous les présentons amoureuxement.

LE BÉGUIN

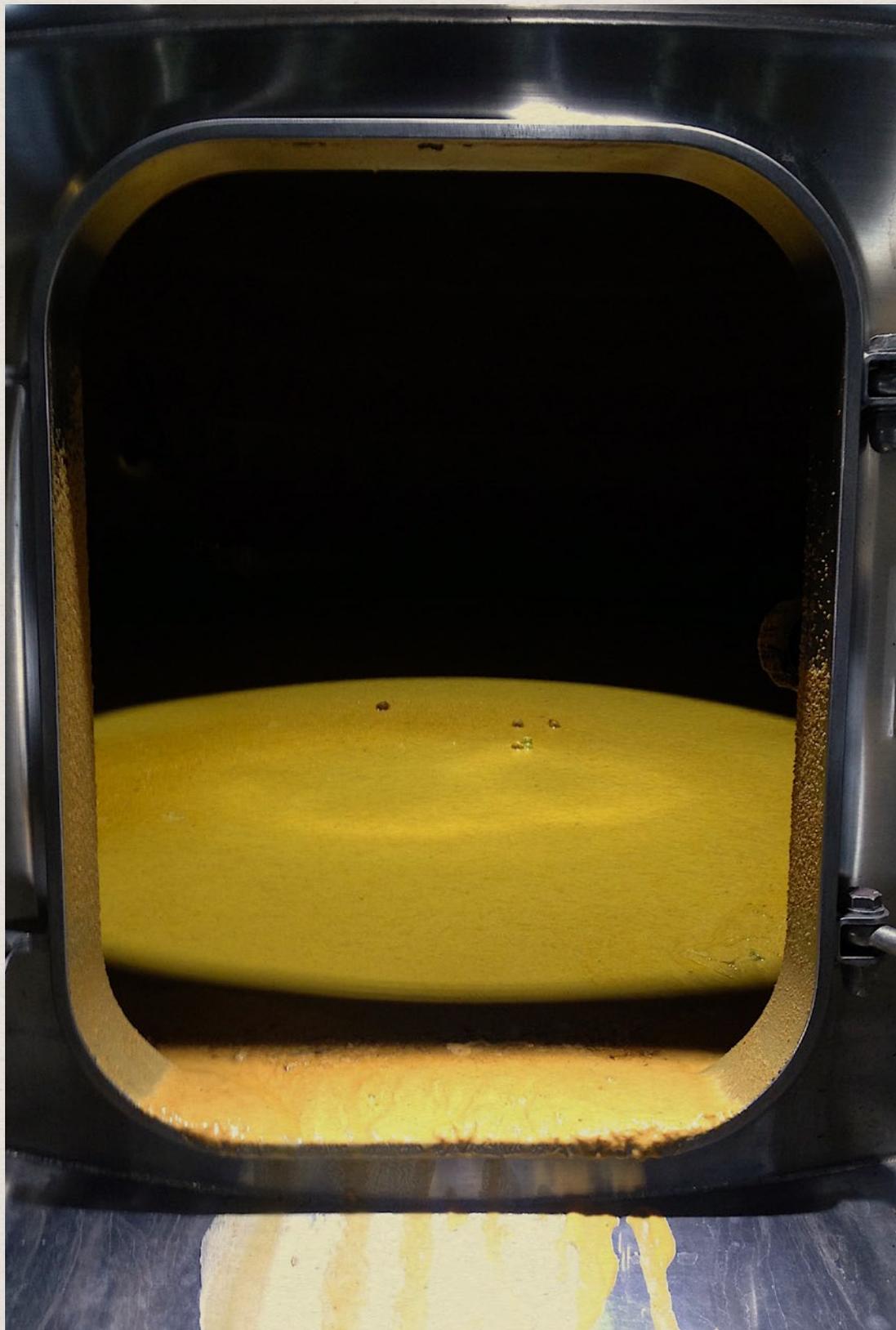
Rendez-vous uniquement les très très belles années, comme 2013 et 2015. Ce nectar naît de ces 3 fûts de 500l : 2 de grenache centenaire et 1 de jus de presse de syrah et grenache, le tout élevé 24 mois. La « recette » c'est Christine, Nicolas et l'oncle, Jean Rièrre (Padri Two), leur père spirituel qui l'ont pensée et mise au point.



*Un Baiser
vieilles vignes de grenache noir,
une pointe de mourvèdre
Cru Maury sec*



*Le Béguin
vieilles vignes de grenache noir,
une pointe de syrah
Cru Maury sec*



BIENVENUE

Les préparatifs de Noël débutent tout juste et nous ouvrons les portes* du Clos, ce dernier dimanche de novembre. On affine les victuailles, on prépare les coffrets, on dresse les tables, on briefe les musiciens. Enfin prêts. Nous étions 20, nous sommes maintenant 200. Chacun à son poste, nous avons même enrôlé Suzanne, notre grand-mère.



** Nous ouvrons grandes les portes du Clos 2 fois l'an, au printemps et à la fin novembre. rendez-vous annoncé sur Facebook*



LA DOUCEUR DES PATRIMONI

ALCÔVE

Cette frontière entre les vins secs et doux est parfois ténue. Au clos, nous manipulons avec délicatesse, nous élevons avec patience. Notre Graal vient de cet esprit vineux si caractéristique de nos vins doux.

Alcôve est notre Vintage, notre millésime le plus jeune dont la fraîcheur joue avec toutes sortes de notes.



*Alcôve
grenache noir
Cru Maury doux*

LES PADRI, LE CHANT DES PARRAINS

31 décembre, tous flânant autour du feu, affalés dans nos clubs fatigués, les mains réchauffant notre verre de PADRI ONE ou PADRI TWO, chacun raconte son souvenir de Dédé ou de notre oncle Jean. Disons le, c'est eux qui nous ont «appris» notre passion, avec son lot de patience, d'humilité et de persévérance.

L'hommage s'imposait, c'était une évidence. De là sont nées ces deux cuvées hors d'âge, l'une élevée en bouteille depuis 2005- 2006., c'est Padri One ; l'autre élevée en fût 12 ans, il s'agit de Padri Two. Toutes deux flirtent avec les arômes spiritueux, chacune dans son registre, chocolat et fruits secs.



*Padri One
grenache noir, vieux millésimes
Cru Maury doux*



*Padri Two
grenache noir, 12 ans d'âge
Cru Maury doux*



Lexique catalan : Padri : parrain



PADRINA, NOTRE MARRAINE DE CŒUR

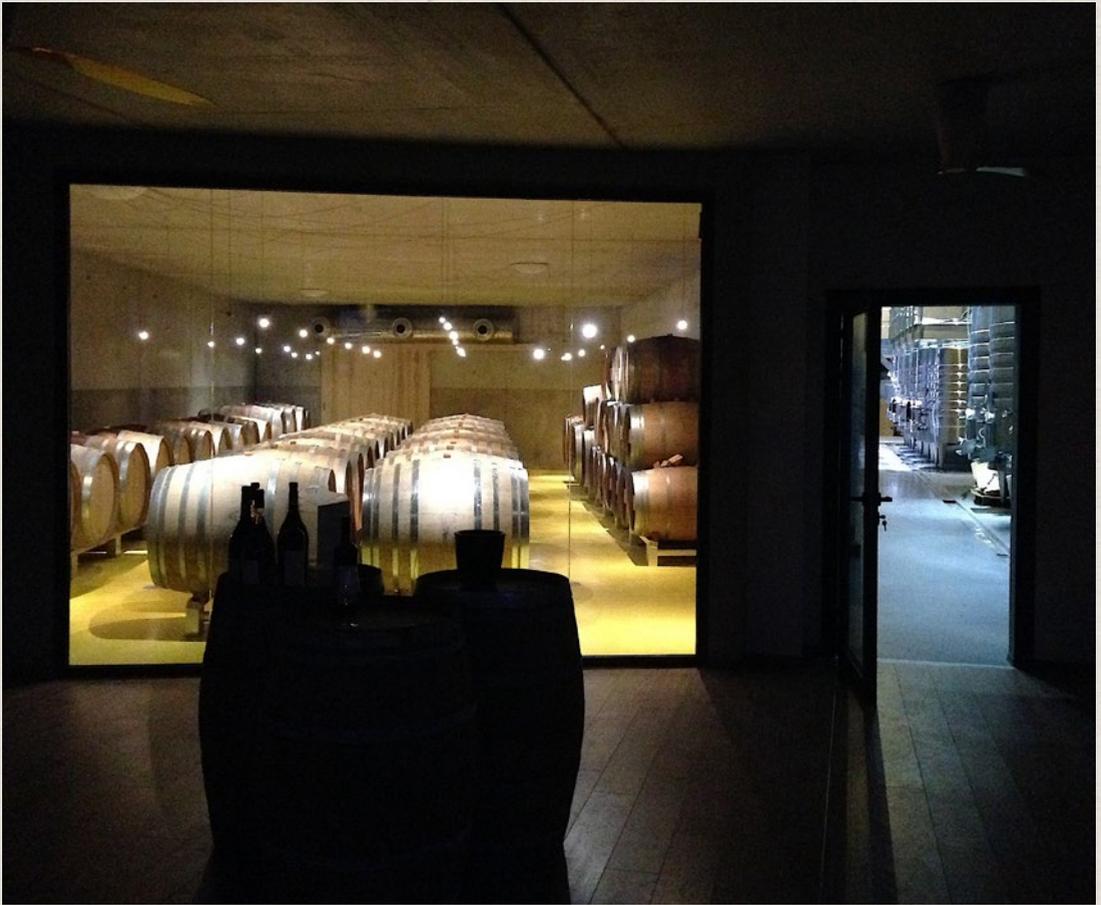
Nous ne pouvons conclure sans parler de notre marraine de cœur, Nathalie qui a créé cette vinaigrerie artisanale La Guinelle il y a 15 ans de cela. Idée jugée farfelue, elle a fait son chemin depuis, jusqu'aux chefs étoilés.

Puisqu'un bon vinaigre part d'un bon vin, nous venons de créer Padrina, vinaigre élaboré avec notre Maury doux hors d'âge.

Lexique catalan : Padrina : marraine



*Padrina grenache noir,
12 ans d'âge, vinaigre artisanal*




CLOS DES
VINS
D'AMOUR

Famille Dornier
Cru Maury

Contact

maury@closdesvinsdamour.fr
www.closdesvinsdamour.fr - facebook

Bureau - Office

38 avenue de Grande Bretagne - F. PERPIGNAN
T.0033 468 349 706 - F. 0033 468 349 707
GSM. 0033 614 351 889

Cave - Cellar

3, route de Lesquedre, F. 66640 Maury

Sur rendez-vous

