



CLOS BAGATELLE

Plus qu'un héritage familial, c'est une âme qui singularise Clos Bagatelle. Ce perfectionnisme teinté de légèreté signe chacune des cuvées issues des quatre terroirs du domaine.



ORIGINE, LE SUD

Le Languedoc-Roussillon,

le plus vaste vignoble de France, composé de plaines méridionales et de terroirs de garrigues sur les hauteurs, plus complexes.

L'appellation Saint Chinian,

se situe sur ces hauteurs, dans vingt villages sur 3 300ha de vignes. Connue pour ses vins rouges, ses rosés et ses blancs sont prisés et rares.

Le terroir voisin de Saint Jean de Minervois,

très atypique, est dédié à la culture du muscat petit grain. Terroir confidentiel de seulement 200ha, il est cultivé par 6 domaines et une cave. L'une des 1ères AOP reconnue en 1948.



L'HISTOIRE DU CLOS

Clos Bagatelle est créé en 1623, au cœur de Saint Chinian.

Depuis 5 générations, le vignoble est transmis de mère en fille.

Marie-Françoise conduit le domaine dès 1963 et repousse la 1^{ère} les frontières du vignoble, cap sur le muscat de Saint Jean de Minervois.

Christine prend les rênes en 1995, aidée par son frère Luc. Séduits par la richesse des terroirs de Saint Chinian, ils complètent le vignoble avec les parcelles de Donnadieu et d'Assignan.



Hommage à notre mère, l'une des 1ères femmes vigneronnes en Languedoc, et sans doute la 1^{ère} à croire dans le Languedoc de garde, ici devant son chai de vieillissement en bouteilles.

LES TERROIRS DU CLOS

Clos Bagatelle est aujourd'hui composé de quatre terroirs :

Les trois terroirs reconnus de l'appellation Saint Chinian :

❖ **Les Parcelles de la Lauze**,
l'origine, dans le creux de la Vallée, sur une terre argilo-calcaire

❖ **Les Parcelles de Donnadiou**,
sur les mamelons des collines, constituées de schistes

❖ **Les parcelles d'Assignan**,
composées de terrasses à 250 m. d'altitude, sur un sol de grès.

❖ **Les parcelles de St Jean de Minervois**
représenté par un champ de cailloux d'une extrême blancheur sur un plateau culminant à 300m.



Parcelle de La Lauze

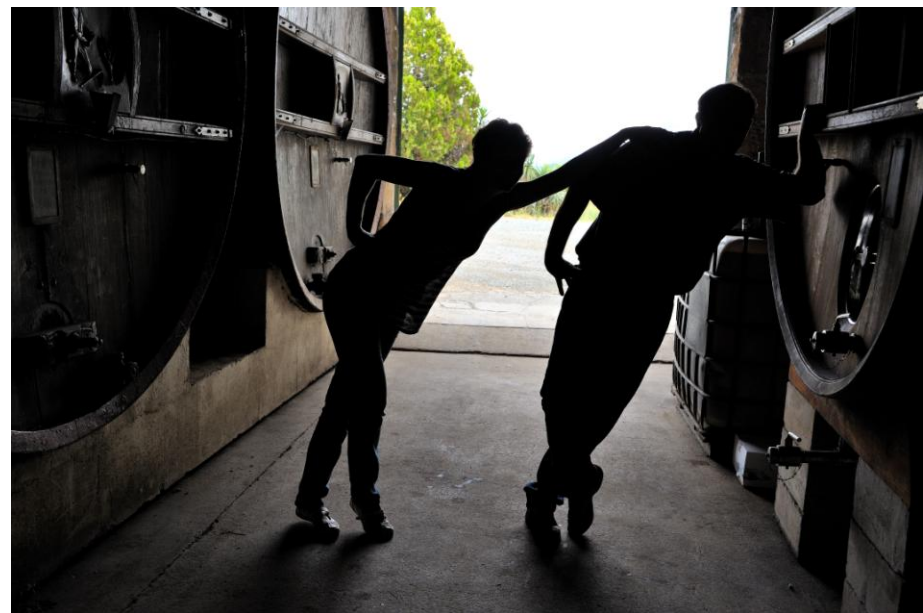
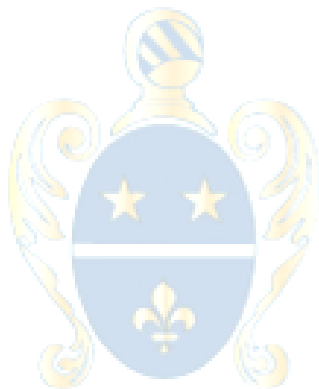
Parcelle de Donnadiou

Parcelle d'Assignan

*Parcelle de St Jean de
Minervois*

UN SUPPLÉMENT D'ÂME

Happé par l'aventure, cette fratrie d'enfants, devenus grands, tient le gouvernail.
Des rêves aux défis, pour eux il n'y a qu'un pas.
Christine et Luc partagent ce désir de faire mieux.
Depuis 20 ans, ils cultivent ensemble cette exigence avec toujours autant de complicité.



ICI COMMENCE LE CLOS



L'ÉCOUTE DE LA VIGNE

Un port haut, érigé
Des tailles courtes
Une densité renforcée
Des labours réguliers, croisés
Des vendanges essentiellement
manuelles.

Protéger la vigne de toute agression, la
canaliser, l'aguerrir, puis l'observer...

Choisir le bon cépage sur le bon terroir, le
laisser vivre et en faire un centenaire.



SES QUATRE TERROIRS

PARCELLES DE LA LAUZE

TONIQUE ET SUAVE
ROUGE, ROSÉ
SAINT CHINIAN ET PAYS D'HÉRAULT

Terre fertile au creux de la vallée, assainie et rafraichie par le couloir des vents froids et sec du nord.. 19ha, au pied du domaine, sur un sol argilo-calcaire



PARCELLES DE DONNADIEU



GARRIGUE ET EXUBÉRANCE
ROUGE SAINT CHINIAN

Vignes cachées sur les mamelons des collines , entourées d'un paysage méditerranéen luxuriant et vivant.

Terroir de schistes de 24h.

SES QUATRE TERROIRS

PARCELLES D'ASSIGNAN

ÉLÉGANCE ET ÉCLAT
ROUGE, ROSÉ ET BLANC
SAINT CHINIAN

Trois ilots constitués de terrasses, orientées sud, à 250m. d'altitude. 5 ha et une grande diversité de cépages sur un sol de grès.



PARCELLES DE ST JEAN DE MINERVOIS



ARÔME ET FRAÎCHEUR
BLANC MOELLEUX
MUSCAT ST JEAN DE MINERVOIS
ET IGP PAYS D'HÉRAULT

Plateau de cailloux blanc, vignes basses au port retombant, extrême sécheresse. 8 ha consacré au muscat petit grain.

LE CHAIS

TROIS CAVES DE VINIFICATION , TROIS ÉPOQUES

LE 18ÈME

Foudres d'origine régulièrement renouvelés.

Utilisés en micro oxygénation pour affiner les tannins

1980's

De cuves en inox, pour une gestion des températures et une optimisation de l'hygiène.

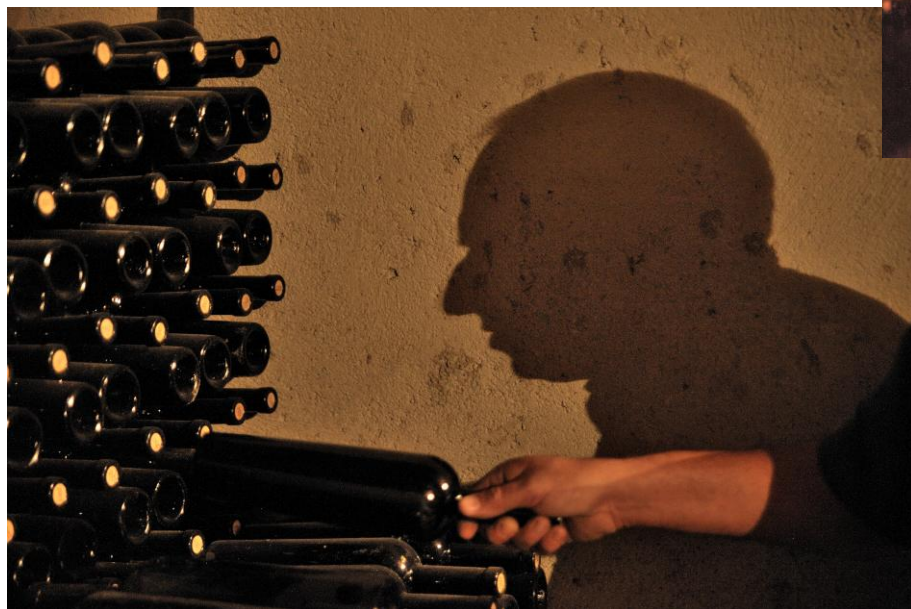
2011

De petite contenance, 14 cuves en béton, équipées de doubles circuits, pour le plus grand soin des micro cuvées.



OSER LE LANGUEDOC DE GARDE

Le culte du temps dans le chai d'élevage, puis dans le chai de vieillissement des bouteilles et enfin dans cette vinothèque, instant de révélation.



Certains de nos vins sont élevés 24 mois en fût.

Certaines bouteilles reposent 36 mois.

Certains millésimes à la vente ont 5 ans.

OSER CRÉER



Faire les choses différemment
Du rosé vinifié et élevé en fût,
à la complantation de blancs,
au rouge chocolaté à souhait,
au muscat light.

Christine bouscule les idées
reçues, jusqu'à ses bouteilles.

A l'Origine



Saint Chinian AOP rouge

30% syrah, 30% grenache
25% carignan, 15%
mourvèdre

Vendanges manuelles,
Cuvaïsons séparées 15
jours

Elevage en foudres durant
7 mois

Méditerranéen &
Voluptueux

A l'Origine



Saint Chinian AOP rosé

50% cinsault, 30%
grenache, 10% carignan

Vendanges manuelles,
pression à froid,
débourbage, assemblage
puis fermentation alcoolique

Mise en bouteille dans les 6
mois qui suivent la
vendange

Gourmand & fruité

Veillée d'Automne rouge



Saint Chinian AOP rouge

30% syrah, 30% grenache,
30% mourvèdre, 10% carignan

Vendanges manuelles et tri à la
vigne
Longue macération, 10% en
macération carbonique,
remontages journaliers

Elevé 1 an en fut, dont 25% en
fût neuf

Tonique & chaleureux

Sentiers de Bagatelle, Donnadiou



Saint Chinian AOP rouge

56% syrah, 20%
mourvèdre, 15% grenache,
15% carignan.

Vendanges manuelles,
Cuvaisons séparées de 18
à 28 jours selon la
souplesse des cépages.

Elevage en foudres durant
1 an

Intense et complexe

Colline d'Assignan



Saint Chinian AOP rouge

50% grenache, 30% syrah, 20% carignan

Vendanges manuelles, Cuvaïsons séparées, fermentation de 18 à 30 jours selon les cépages

Elevage en foudres durant 4 mois

Délicatesse et plénitude

Colline d'Assignan



Saint Chinian AOP rosé

50% grenache, 30% cinsault, 20% carignan

Rosé de presse, débordage à froid de chaque cépage, fermentation à basse température, élevage en cuve béton 5 mois

Floral et soyeux

Colline d'Assignan



Saint Chinian AOP blanc

60% roussanne, 20% carignan blanc, 15% grenache blanc, 5% vermentino

Raisin pressé entier, débordage à froid de chaque cépage, fermentation à basse température, élevage en cuve béton 5 mois

Droiture et minéralité

La Terre de mon Père



Saint Chinian AOP rouge

50% mourvèdre, 40% syrah,
10% grenache

Vendanges manuelles,
Tri et égrappage.
Débouillage à froid,
cuvaison longue.

Elevage en fûts de chêne
neufs durant 18 mois

Grand et harmonieux

Je me souviens



Saint Chinian AOP rouge

97% mourvèdre, 3% syrah

Vendanges manuelles, tri, cuvaion
de 28 à 33 jours. Entonné pendant
20 mois en fûts neufs, avant sa
fermentation malo-lactique. Ne subit
ni collage, ni filtration.

Opulent et raffiné

Le Secret



Saint Chinian AOP rosé

50% mourvèdre, 40% cinsault, 10% grenache

Rosé de saigne, fermentation en fût de 228L. Fermentation malo-lactique effectué en fût.

Elevage en fût de 1 an, durant 4 mois, avec bâtonnage régulier

Gourmand et pur

Le Clos de ma Mère



Saint Chinian AOP blanc

60% roussanne, 20% carignan blanc, 10% grenache blanc, 8% viognier, 8% vermentino et 2 de manseng et chenin

Raisin pressé entier, débouillage à froid, fermentation à basse température, élevage en chêne neuf durant 4 mois avec bâtonnage régulier

Subtil et élégant

Bagatelle



Muscat de Saint Jean de Minervois AOP

100% muscat

1ère et 2ème presse de grappes entières, débouillage à 4°, fermentation à 16° avant mutage

Expressif et suave

Grain de Lumière



Muscat de Saint Jean de Minervois AOP

100% muscat

Seule la 1ère presse est utilisée. débouillage à 4°, fermentation à 16° avant mutage

Minéral et frais

La Divine



Pays d'Hérault IGP blanc moelleux

100% muscat

Raisin pressé entier, débouillage à 4°, fermentation à 14°. Arrêt de la fermentation à 50gr de sucre résiduel, maintient à basse température.

Lumineux et fin

AUX 4 VENTS



Pays d'Hérault IGP
rouge

50% cabernet franc,
30% mourvèdre, 20%
grenache

Les cépages du Clos
vont s'enrichir de
cépages
complémentaires,
pour allier fraîcheur et
gourmandise

Délicat et gouleyant



Pays d'Hérault IGP
rosé

85% cinsault, 15%
carignan

Les cépages du Clos
vont s'enrichir de
cépages
complémentaires, pour
allier fraîcheur et
gourmandise

Souple et velouté



Pays d'Hérault IGP blanc

30% vermentino, 20%
roussanne, 15%
sauvignon, 15% viognier,
15% grenache, 5%
muscat.

Les cépages du Clos
vont s'enrichir de
cépages
complémentaires, pour
allier fraîcheur et
gourmandise

Aérien et frais

DES RECONNAISSANCES A LA LIBERTÉ

DES RECONNAISSANCES... A LA LIBERTÉ

Clos Bagatelle Saint Chinian rouge fut distingué par l'International Trophy de Decanter, au nombre de 24 cuvées mondiales parmi 10 000 vins dégustés, et ce, deux années consécutives.

Puis ce fut le Grand Prix d'Excellence des Vinalies pour le Clos Bagatelle Saint Chinian blanc, la consécration pour un vigneron.

Pas moins de 10 médailles par an depuis 10 ans et puis... des questionnements sur l'importance des médailles, auxquelles nous préférons votre discernement..



ÊTRE SUR DE « BELLES TABLES »

À l'institut Paul Bocuse,
Sur des tables étoilées comme au Parc et
au Domaine d'Auriac tous deux situés à
Carcassonne